

ULTRA WAVE™ Microwave Hood Combination

Use & Care Guide

Combinación Microondas Campana de ULTRA WAVE™

Guía de uso y cuidado

Models/Modelos 721.64682 / 721.64683
721.64684 / 721.64689

ENGLISH

ESPAÑOL

Table of Contents

Microwave Hood Combination Warranty

FULL ONE-YEAR WARRANTY ON MICROWAVE HOOD COMBINATION

For one year from the date of purchase, if this Kenmore Microwave Hood Combination fails due to a defect in material or workmanship, Sears will repair it free of charge.

FULL FIVE-YEAR WARRANTY ON THE MAGNETRON

For five years from the date of purchase, if the magnetron in this Kenmore Microwave Hood Combination fails due to a defect in material or workmanship, Sears will repair it free of charge.

The above warranty coverage applies only to Microwave Hood Combinations which are used for private household purposes.

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY SIMPLY CONTACTING SEARS SERVICE AT 1-800-4-MY-HOME®

This warranty applies only while this product is in use in the United States.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears, Roebuck and Co.,
Dept. 817WA,
Hoffman Estates, IL 60179

For service call:
1-800-4-MY-HOME®
(1-800-469-4663)

Please record your model's information.
Whenever you call to request service for your appliance, you need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label/plate at the upper side of cavity front in your Microwave oven. Also, record the other information shown below.

Model Number ______________________

Serial Number ______________________

Purchase Date ______________________

Sears Service

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase.
Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation.
But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time.
That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

Purchase a Master Protection Agreement now and protect yourself from unexpected hassle and expense.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what's included in the Agreement:

☑ **Expert service** by our 12,000 professional repair specialists
☑ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs
☑ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months
☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed
☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge
☑ **Fast help by phone** – phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair, plus convenient repair scheduling
☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations
☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

Sears has over 12,000 professional repair specialists, who have access to over 4.5 million quality parts and accessories. That's the kind of professionalism you can count on to help prolong the life of your new purchase for years to come. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information call 1-800-827-6655.

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. call
1-800-4-MY-HOME®

Microwave Oven Safety

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

DANGER — **You will be killed or seriously injured if you don't follow immediately instructions.**

WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

- Read all instructions before using the microwave oven.
- Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found in this section.
- The microwave oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found at the end of this section.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided installation instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers – for example, closed glass jars – are able to explode and should not be heated in the microwave oven.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Call an authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- See door surface cleaning instructions in the "Caring for Your Microwave Oven" section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
  - If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- Suitable for use above both gas and electric cooking equipment.
- Intended to be used above ranges with maximum width of 36 inches (91 cm).
- Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in the microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven when the microwave oven is in operation.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.
- Do not store this microwave oven outdoors. Do not use the microwave oven near water for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not mount over a sink.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. This could result in very hot liquids suddenly boiling over when a spoon or other utensil is inserted into the liquid. To reduce the risk of injury to persons.
  1) Do not overheat the liquid.
  2) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  3) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
  4) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
  5) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ENGLISH

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open - door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
(1) Door (bent),
(2) Hinges and latches (broken or loosened),
(3) Door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Electrical requirements

Observe all governing codes and ordinances. A 120 Volt, 60 Hz, AC only, 20 amp fused electrical supply is required. (A time-delay fuse is recommended.) It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.



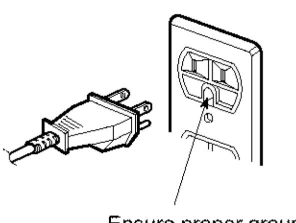


Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3-prong outlet. Do not remove ground prong. Do not use an adapter. Do not use an extension cord. Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

GROUNDING INSTRUCTIONS

• **For all cord connected appliances:**
The microwave oven must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. The microwave oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.



Ensure proper ground exists before use

WARNING: Improper use of the grounding can result in a risk of electric shock.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the microwave oven is properly grounded.
Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the microwave oven.

• **For a permanently connected appliance:**
The microwave oven must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

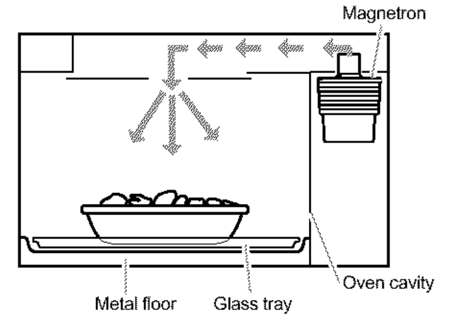
Getting to Know Your Microwave Oven

This section discusses the concepts behind microwave cooking. It also shows you the basics you need to know to operate your microwave oven. Please read this information before you use your oven.

HOW YOUR KENMORE ULTRA WAVE™ MICROWAVE HOOD COMBINATION WORKS

Microwave energy is not hot. It causes food to make its own heat, and it's this heat that cooks the food. Microwaves are like TV waves, radio waves, or light waves. You cannot see them, but you can see what they do.

A magnetron in the microwave oven produces microwaves. The microwaves move into the oven where they contact food as it turns on the turntable.



The glass turntable of your microwave oven lets microwaves pass through. Then they bounce off a metal floor, back through the glass turntable, and are absorbed by the food.

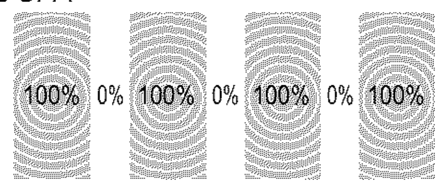
Microwaves pass through most glass, paper, and plastics without heating them so food absorbs the energy. Microwaves bounce off metal containers so food does not absorb the energy.

ULTRA WAVE™ Inverter Microwave System

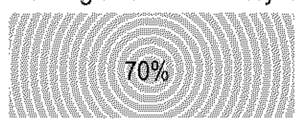
ULTRA WAVE™ Inverter Microwave System gives you better microwave cooking performance for defrosting, cooking and reheating foods quickly and uniformly.

The ULTRA WAVE™ Inverter Microwave System is proven technology that delivers a constant stream of microwave power - true high, medium, and low power.

Conventional microwave ovens operate on HIGH power only. To achieve a 70% power level in a conventional microwave oven, the oven operates 70% of the time at HIGH power and 30% of the time OFF.



The ULTRA WAVE™ Inverter Microwave System delivers power continuously, to defrost more evenly and minimize overcooking of food and messy food spatters.



Sensor Cooking

The ULTRA WAVE™ Inverter Microwave System features Sensor Cooking functions. A humidity sensor in the oven cavity detects moisture and humidity emitted from food as it heats. The sensor adjusts cooking times to various types and amounts of food. Sensor cooking takes the guesswork out of microwave cooking.

For the best cooking results

- **Always cook food** for the shortest cooking time recommended. Check to see how the food is cooking.
- **Stir, turn over, or rearrange** the food being cooked about halfway through the cooking time for all recipes. This will help make sure the food is evenly cooked.
- **If you do not have a cover for a dish,** use wax paper, or microwave-approved paper towels or plastic wrap. Remember to turn back a corner of the plastic wrap to vent steam during cooking.

Radio interference

Using your microwave oven may cause interference to your radio, TV, or similar equipment. When there is interference, you can reduce it or remove it by:

- **Cleaning** the door and sealing surfaces of the oven.
- **Adjusting** the receiving antenna of the radio or television.
- **Moving** the receiver away from the microwave oven.
- **Plugging** the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and receiver are on different branch circuits.

ENGLISH

Testing your microwave oven

To test the oven put about 1 cup of cold water in a glass container in the oven. Close the door. Make sure it latches. Cook at 100% power for 1 minute. When the time is up, the water should be heated.

Testing your dinnerware or cookware

Test dinnerware or cookware before using. To test a dish for safe use, put it into the oven with a cup of water beside it. Cook at 100% cook power for one minute. **If the dish gets hot, do not use it.** Some dishes (melamine, some ceramic dinnerware, etc.) absorb microwave energy, becoming too hot to handle and slowing cooking times. Cooking in metal containers not designed for microwave use could damage the oven, as could containers with hidden metal (twist-ties, foil lining, staples, metallic glaze or trim).

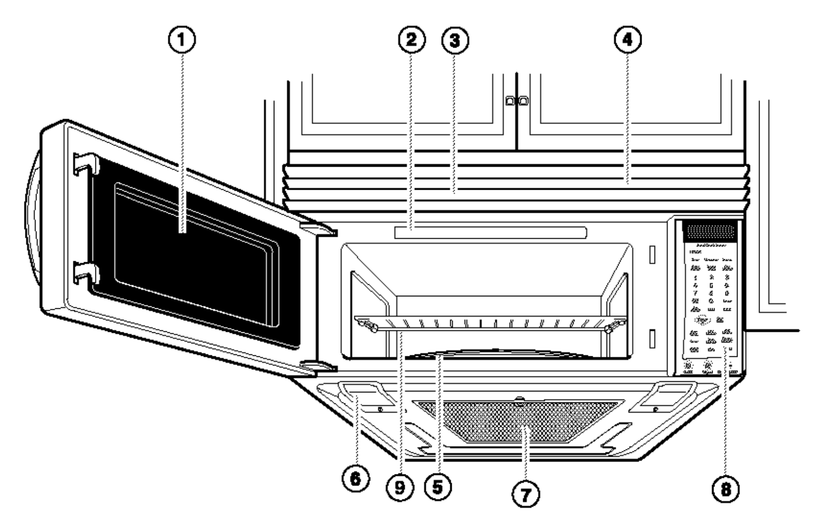
Operating safety precautions

- **Never** lean on the door or allow a child to swing on it when the door is open.
- **Use hot pads.** Microwave energy does not heat containers, but the heat from the food can make the container hot.
- **Do not** use newspaper or other printed paper in the oven.
- **Do not** dry flowers, fruit, herbs, wood, paper, gourds, or clothes in the oven.
- **Do not** start a microwave oven when it is empty. Product life may be shortened. If you practice programming the oven, **put** a container of water in the oven. It is normal for the oven door to look wavy after the oven has been running for a while.
- **Do not** try to melt paraffin wax in the oven. Paraffin wax will not melt in a microwave oven because it allows microwaves to pass through it.
- **Do not** operate the microwave oven unless the glass turntable is securely in place and can move freely. The turntable can move in either direction. **Make sure** the turntable is correct-side up in the oven. **Handle your turntable with care** when removing it from the oven to avoid possibly breaking it. If your turntable cracks or breaks, contact your dealer for a replacement.
- **When you use a browning dish,** the browning dish bottom must be at least 3/16 inch above the turntable. Follow the directions supplied with the browning dish.
- **Never cook or reheat a whole egg inside the shell.** Steam buildup in whole eggs may cause them to burst, and possibly damage the oven. **Slice** hard-boiled eggs before heating. In rare cases, poached eggs have been known to explode. **Cover** poached eggs and **allow** a standing time of one minute before cutting into them.
- **For best results, stir any liquid several times during heating or reheating.** Liquids heated in certain containers (especially containers shaped like cylinders) may become overheated. The liquid may splash out with a loud noise during or after heating or when adding ingredients (coffee granules, tea bags, etc.). This can harm the oven.
- **Microwaves** may not reach the center of a roast. The heat spreads to the center from the outer, cooked areas just as in regular oven cooking. This is one of the reasons for letting some foods (for example, roasts or baked potatoes) stand for a while after cooking, or for stirring some foods during the cooking time.
- **Do not deep fry in the oven.** Microwavable utensils are not suitable and it is difficult to maintain appropriate deep-frying temperatures.
- **Do not overcook potatoes.** At the end of the recommended cooking time, potatoes should be slightly firm because they will continue cooking during standing time. **After microwaving, let** potatoes stand for 5 minutes. They will finish cooking while standing.

Electrical connection

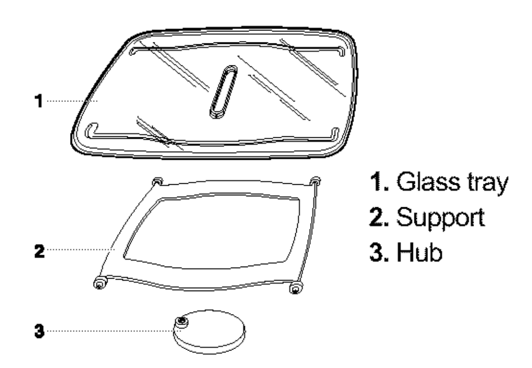
If your electric power line or outlet voltage is less than 110 volts, cooking times may be longer. Have a qualified electrician check your electrical system.

Microwave oven features

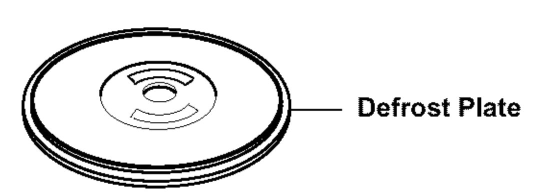


Your microwave oven is designed to make your cooking experience as enjoyable and productive as possible. To get you up and running quickly, the following is a list of the oven's basic features:

1. **Metal Shielded Window.** The shield prevents microwaves from escaping. It is designed as a screen to allow you to view food as it cooks.
2. **Model and Serial Number Plate & Cooking Guide Label**
3. **Charcoal Filter** (behind Vent Grille)
4. **Vent Grille**
5. **Glass tray.** The glass tray moves food as it cooks for more even cooking. It must be in the oven during operation for best cooking results.
6. **Cooktop Light**
7. **Grease Filter.** See "Caring for the filters" section.
8. **Control Panel.** Touch the pads on this panel to perform all functions.
9. **Cooking Rack.** Use for extra space when cooking in more than one container at the same time.



1. Glass tray
2. Support
3. Hub



Use the DEFROST PLATE provided for complete defrosting.

The glass tray moves in both directions to help cook food more evenly. Do not operate the microwave oven without the glass tray in place.

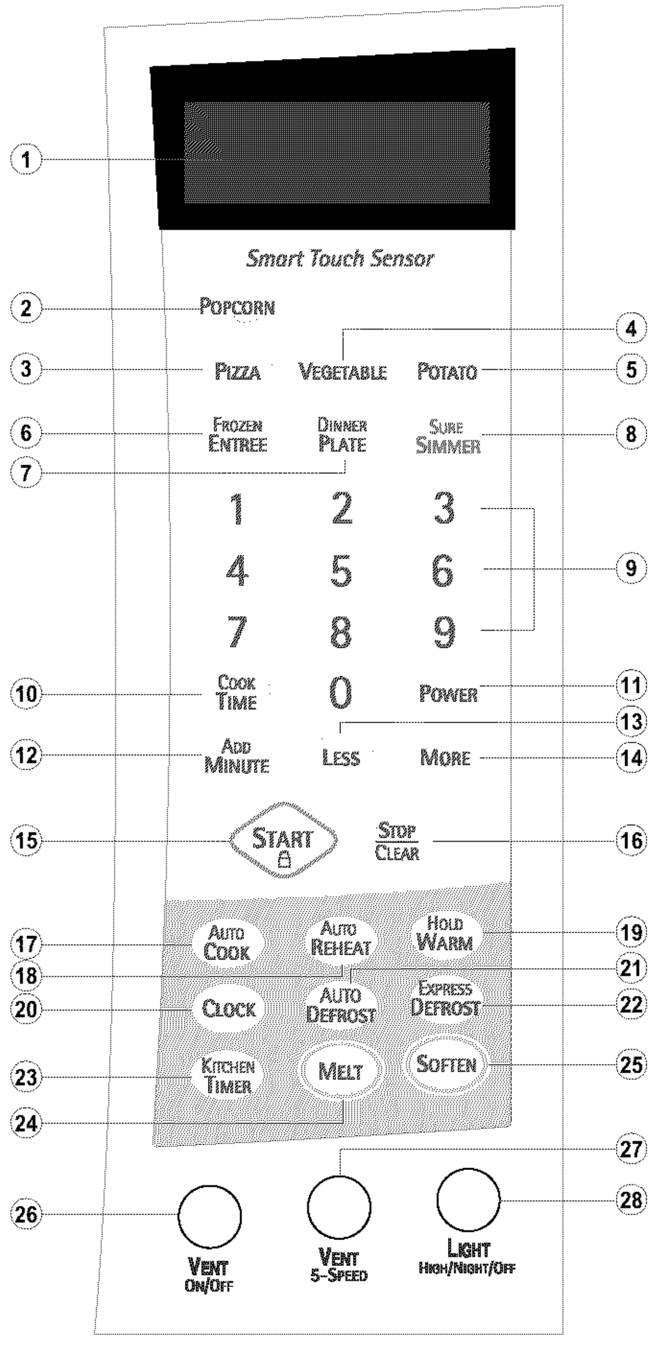
To Install:

1. Place the support on the oven cavity bottom.
2. Place the glass tray on the support.

   Fit the raised, hollowed groove of the glass tray bottom between the rollers of the hub. The rollers on the support should fit inside the glass tray bottom ridge.

Control panel features

Your microwave oven control panel lets you select the desired cooking function quickly and easily. All you have to do is touch the necessary Command Pad. The following is a list of all the Command and Number Pads located on the control panel. **For more information on these features, see the "Using your microwave oven" section.**



1. Display. The display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings, cook powers, quantities, weights, and cooking functions selected.

2. Popcorn. Touch this pad to pop popcorn with the sensor feature. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the popcorn.

3. **Pizza.** Touch this pad to reheat one or several slices of pizza without entering a cook time or power.
4. **Vegetable.** Touch this pad to cook Vegetable without entering a cook time or power.
5. **Potato.** Touch this pad to cook potatoes without entering a cook time or power.
6. **Frozen Entree.** Touch this pad to cook a 10- to 21- ounce frozen entree without entering a cook time or power.
7. **Dinner Plate.** Touch this pad to cook without entering a cook time or power.
8. **Sure Simmer.** Touch this pad to simmer soups, casseroles, stews, and other liquid foods.
9. **Number Pads.** Touch number pads to enter cooking times, cook powers, quantities, weights, or food categories.
10. **Cook Time.** Touch this pad followed by Number Pads to set a cooking time.
11. **Power.** Touch this pad after the cook time has been set, followed by a Number Pad to set the amount of microwave energy released to cook the food. The higher the number, the higher the microwave power or "cooking speed."
12. **Add Minute.** Touch this pad to cook for 1 minute at 100% cook power, or to add extra minutes at the set cook power to your cooking cycle.
13. **Less.** Touch this pad to subtract 10 seconds of cook time each time you press it.
14. **More.** Touch this pad to add 10 seconds of cook time each time you press it.
15. **Start.** Touch this pad to start a function. If you open the door after the oven begins to cook, retouch Start.
16. **Stop/Clear.** Touch this pad to erase an incorrect command, cancel a program during cooking, or to clear the Display.
17. **Auto Cook.** Touch this pad to cook microwavable foods without entering a cook time or power.
18. **Auto Reheat.** Touch this pad to reheat microwavable foods without entering a cook time or power.
19. **Hold Warm.** Touch this pad to keep hot, cooked foods safely warm in your oven for up to 99 minutes, 99 seconds. Hold Warm can be used by itself, or it can automatically follow a cooking cycle.
20. **Clock.** Touch this pad to enter the time of day.
21. **Auto Defrost.** Touch this pad followed by Number Pads to thaw frozen meat by weight.
22. **Express Defrost.** Touch this pad to express defrost. "GROUND BEEF 1.0 LBS TOUCH START" will appear in the display.
23. **Kitchen Timer.** Touch this pad to set the Kitchen Timer.
24. **Melt.** Touch this pad to melt chocolate, cheese, butter, or marshmallows.
25. **Soften.** Touch this pad to soften ice cream, cream cheese, butter, or frozen juice.
26. **Vent On/Off.** Touch this button to turn the fan on or off.
27. **Vent 5 Speed.** Touch this button to choose one of 5 fan speeds.
28. **Light High/Night/Off.** Touch this button to turn the light on high, night, or off.

NOTE: If you try to enter incorrect instructions, you will not hear any tones. Touch STOP/CLEAR and re-enter the instructions.

Using Your Microwave Oven

This section gives you instructions for operating each function. Please read these instructions carefully.

AUDIBLE SIGNALS

Audible signals are available to guide you when setting and using your oven:

- **A programming tone will sound** each time you touch a pad.
- **Seven tones** signal the end of a Kitchen Timer countdown.
- **Four tones** signal the end of a cooking cycle.

CLOCK

When your microwave oven is first plugged in or after a power failure, the Display will show "PLEASE SET TIME OF DAY. " If a time of day is not set, ":" will show on the Display until you touch "Clock."

Example for 10:30(AM):

Touch:	Display Shows:
1. STOP CLEAR	:
2. CLOCK	: ENTER TIME OF DAY
3. 1 0 3 0	10 : 30 TOUCH START
4. START	10 : 30 AM TOUCH 1 PM TOUCH 2
5. 1	AM 10 : 30 TOUCH START
6. START	AM 10 : 30

NOTE: You can switch between AM and PM by touching 1 or 2 after step 4.

INTERRUPTING COOKING

You can stop the oven during a cycle by opening the door. The oven stops heating and the fan stops, but the light stays on.

To restart cooking, close the door and **touch START**.

If you do not want to continue cooking, open the door and touch STOP/CLEAR.

CHILD LOCK

Use this safety feature to lock the control panel when you are cleaning the oven or so that children cannot use the oven unsupervised.

To set CHILD LOCK:

Touch:	Display Shows:
1. STOP CLEAR	Time of day.
2. START	Touch and hold until LOCKED appears in the display (approximately 4 seconds).

To cancel CHILD LOCK:

Touch:	Display Shows:
1. START	Touch and hold until LOCKED disappears in the display (approximately 4 seconds).

KITCHEN TIMER

Your microwave oven can be used as a kitchen timer. You can set up to 99 minutes, 99 seconds.

Example for 3 minutes:

Touch:	Display Shows:
1. Kitchen Timer	: ENTER TIME IN MIN AND SEC
2. 3 0 0	3 : 00 TOUCH START
3. Start	3 : 00 **TIMER** and time counting down.

EXHAUST FAN

The bottom of the control panel controls the 5-speed exhaust fan.

Example for level 4:

Touch:	Display Shows:
1. Vent On/Off This shows the last level until you select the fan speed level.	LEVEL 1
2. Vent 5-Speed Touch until Level 4.	LEVEL 4
3. Vent On/Off Turn off fan when desired.	OFF

NOTE: If the temperature from the range or cooktop below the oven gets too hot, the exhaust fan in the vent hood will automatically turn on at the LEVEL 5 setting to protect the oven.

It may stay on up to an hour to cool the oven. When this occurs, the VENT button will not turn the fan off.

COOKTOP LIGHT

The pad on the bottom right of the control panel controls the cooktop light.

Example for HIGH:

Touch:	Display Shows:
1. Light High/Night/Off once for HIGH light twice for NIGHT light	HIGH
2. Light High/Night/Off To turn off, touch button once or twice depending on light setting.	OFF

EXPRESS DEFROST

One express defrost sequence is preset in the oven, The Express Defrost feature provides you with the quick defrosting method for 1.0 pound "GROUND BEEF" only.

Example for 1 lb of Ground beef:

Touch:	Display Shows:
1. Express Defrost	GROUND BEEF 1.0 LBS TOUCH START
2. Start	Time counting down and EXPRESS DEFROST scrolls across display.

ENGLISH

ADD MINUTE

A time-saving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking at 100% power without the need to touch START.

Example for 2 minutes:

Touch:	Display Shows:
1. STOP CLEAR	Time of day.
2. ADD MINUTE Twice	Time counting down and **POWER 100.**

NOTE: Each time you touch ADD MINUTE, it will add 1 minute up to 99 min 59 seconds.

TIMED COOKING

This feature lets you program a specific cook time and power. For best results, there are 10 power level settings in addition to HIGH (100%) power . Refer to the "Microwave Power Levels Table" on page 15 for more information.

NOTE: If you do not select a power level, the oven will automatically cook at HIGH (100%) power.

Example for 5 minutes, 30 seconds at 80% power:

Touch:	Display Shows:
1. COOK TIME	: ENTER COOKING TIME
2. 5 3 0	5 : 30 TOUCH START OR POWER
3. POWER	5 : 30 ENTER POWER LEVEL 1 TO 10
4. 8	5 : 30 POWER 80 TOUCH START
5. 	Time counting down and **POWER 80.**

NOTE: After use of cook function, fan will run for 1 minute to cool if it senses too much heat.

MULTI-STAGE COOKING

For best results, some recipes call for different cook powers during different stages of a cook cycle. You can program your oven to switch from one power level to another for up to 3 stages.

Example for 2-stage cook cycle:

Touch:	Display Shows:
1. COOK TIME	: ENTER COOKING TIME
2. 3 0 0 to set a 3-minute cook time for the first stage.	3 : 00 TOUCH START OR POWER
3. POWER	3 : 00 ENTER POWER LEVEL 1 TO 10
4. 8 to set an 80% cook power for the first stage.	3 : 00 POWER 80 TOUCH START
5. COOK TIME	: ENTER COOKING TIME
6. 7 0 0 to set a 7-minute cook time for the second stage.	7 : 00 TOUCH START OR POWER
7. POWER	7 : 00 ENTER POWER LEVEL 1 TO 10
8. 5 to set a 50% cook power for the second stage.	7 : 00 POWER 50 TOUCH START
9. START	Time counting down and **POWER 80.**

10. When the first stage is over, you will hear two short tones as the oven begins the second cook stage.

MICROWAVE POWER LEVELS

For best results, some recipes call for different cook powers. The lower the cook power, the slower the cooking. Each number from 1 to 9 stands for a different percentage of full cook power.

The following table gives the percentage of cook power each number pad stands for, and the cook power name usually used.

It also tells you when to use each cook power. Follow recipe or food package instructions if available.

COOK POWER	NAME	WHEN TO USE IT
100% of full power	High	• Quick heating many convenience foods and foods with high water content, such as soups and beverages • Cooking tender cuts of meat, ground meat
9 = 90% of full power		• Heating cream soups
8 = 80% of full power		• Heating rice, pasta, or casseroles
7 = 70% of full power	Medium-High	• Cooking and heating foods that need a Cook Power lower than high (for example, whole fish and meat loaf) or when food is cooking too fast • Reheating a single serving of food
6 = 60% of full power		• Cooking requiring special care, such as cheese and egg dishes, pudding, and custards • Finishing cooking casseroles
5 = 50% of full power	Medium	• Cooking ham, whole poultry, and pot roasts • Simmering stews
4 = 40% of full power		• Melting chocolate • Heating pastries
3 = 30% of full power	Medium-Low, Defrost	• Manually defrosting foods, such as bread, fish, meats, poultry, and precooked foods
2 = 20% of full power		• Softening butter, cheese, and ice cream
1 = 10% of full power	Low	• Keeping food warm • Taking chill out of fruit

AUTO DEFROST

Four defrost sequences are preset in the oven.
The auto defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The cooking guide will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting. For added convenience, the Auto Defrost includes a built-in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange to get best defrost results.

1. **MEAT**
2. **POULTRY**
3. **FISH**
4. **BREAD**

Example for 1.2 lbs of ground beef:

Touch:	Display Shows:
1. AUTO DEFROST	MEAT TOUCH 1 POULTRY TOUCH 2 FISH TOUCH 3 BREAD TOUCH 4
2. 1	0.0 LbS ENTER WEIGHT
3. 1 and 2 to enter the weight	1.2 LbS TOUCH START
4. START	Time counting down and **DEFROST.**

NOTE:
When you touch the START pad, the display changes to defrost time count down. The oven will beep during the DEFROST cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food. Remove any portions that have thawed. Return frozen portions to the oven and touch START to resume the defrost cycle.

Operating Tips

- For best results, remove fish, shellfish, meat, and poultry from its original closed paper or plastic package (wrapper). Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- For best results, shape your ground meat into the form of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
- Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.

This table shows you food type selections and the weights you can set for each type. For best results, loosen or remove covering on food.

FOOD	TOUCH Auto Defrost	WEIGHTS YOU CAN SET (tenths of a pound)
Meat	1	.1 to 6.0 (45g to 2722g)
Poultry	2	.1 to 6.0 (45g to 2722g)
Fish	3	.1 to 6.0 (45g to 2722g)
Bread	4	.1 to 1.0 (45g to 450g)

Weight conversion table

You are probably used to food weights as being in pounds and ounces that are fractions of a pound (for example, 4 ounces equals 1/4 pound). However, in order to enter food weight in Auto Defrost, you must specify pounds and tenths of a pound.
If the weight on the food package is in fractions of a pound, you can use the following table to convert the weight to decimals.

EQUIVALENT WEIGHT		
OUNCES	**DECIMAL WEIGHT**	
1.6	.10	
3.2	.20	
4.0	.25	One-Quarter Pound
4.8	.30	
6.4	.40	
8.0	.50	One-Half Pound
9.6	.60	
11.2	.70	
12.0	.75	Three-Quarters Pound
12.8	.80	
14.4	.90	
16.0	1.00	One Pound

AUTO DEFROST TABLE

Meat setting

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
BEEF			
Ground Beef, Bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Do not defrost less than 1/4 lb. Freeze in doughnut shape. Place on the DEFROST PLATE.
Ground Beef, Patties	MEAT	Separate and rearrange.	Do not defrost less than 2 oz. patties. Depress center when freezing.
Round Steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on the DEFROST PLATE.
Tenderloin Steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on the DEFROST PLATE.
Stew Beef	MEAT	Remove thawed portions with fork. Separate remainder. Return remainder to oven.	Place in a microwavable baking dish.
Pot Roast, Chuck Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on the DEFROST PLATE.
Rib Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on the DEFROST PLATE.
Rolled Rump Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on the DEFROST PLATE.
LAMB			
Cubes for Stew	MEAT	Remove thawed portions with fork. Return remainder to oven.	Place in a microwavable baking dish.
Chops (1 inch thick)	MEAT	Separate and rearrange.	Place on the DEFROST PLATE.
PORK			
Chops (1/2 inch thick)	MEAT	Separate and rearrange.	Place on the DEFROST PLATE.
Hot Dogs	MEAT	Separate and rearrange.	Place on the DEFROST PLATE.
Spareribs Country-style Ribs	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on the DEFROST PLATE.
Sausage, Links	MEAT	Separate and rearrange.	Place on the DEFROST PLATE.
Sausage, Bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Place in a microwavable baking dish.
Loin Roast, Boneless	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on the DEFROST PLATE.

AUTO DEFROST TABLE (CONT.)

Poultry setting

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
CHICKEN Whole (up to 6 lbs)	POULTRY	Turn over (finish defrosting breast-side down). Cover warm areas with aluminum foil.	Place chicken breast-side up on the DEFROST PLATE. Finish defrosting by immersing in cold water. Remove giblets when chicken is partially defrosted.
Cut-up		Separate pieces and rearrange. Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on the DEFROST PLATE. Finish defrosting by immersing in cold water.
CORNISH HENS Whole	POULTRY	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on the DEFROST PLATE. Finish defrosting by immersing in cold water.
TURKEY Breast (up to 6 lbs)	POULTRY	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on the DEFROST PLATE. Finish defrosting by immersing in cold water.

Fish setting

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
FISH Fillets	FISH	Turn over. Separate fillets when partially thawed if possible.	Place in a microwavable baking dish. Carefully separate fillets under cold water.
Steaks	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwavable baking dish. Run cold water over to finish defrosting.
Whole	FISH	Turn over.	Place in a microwavable baking dish. Finish defrosting by immersing in cold water.
SHELLFISH Crabmeat	FISH	Break apart. Turn over.	Place in a microwavable baking dish.
Lobster tails	FISH	Turn over and rearrange.	Place in a microwavable baking dish.
Shrimp	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwavable baking dish.
Scallops	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwavable baking dish.

Bread setting

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
Bagel Dinner Roll Muffin Hamburger Hot Dog Bun Slices of Bread Loaf of Bread	BREAD	Turn over and rearrange.	Place on 3 sheets of paper towel.

DEFROSTING TIPS

- **When using** Auto Defrost, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- **Before starting,** make sure you have removed any of the metal twist-ties which often come with frozen food bags, and replace them with strings or elastic bands.
- **Open containers** such as cartons before they are placed in the oven.
- **Always slit** or pierce plastic pouches or packaging.
- **If food is foil wrapped,** remove foil and place it in a suitable container.
- **Slit** the skins, if any, of frozen food such as sausage.
- **Bend** plastic pouches of food to ensure even defrosting.
- **Always underestimate** defrosting time. If defrosted food is still icy in the center, return it to the microwave oven for more defrosting.
- **The length** of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- **The shape of the package** affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
- **As food begins to defrost,** separate the pieces. Separated pieces defrost more easily.
- **For better results,** let food stand after defrosting. (For more information on standing time, see the "Microwave Cooking Tips" section.)
- **Turn over** food during defrosting or standing time. Break apart and remove food as required.

HOLD WARM

You can safely keep hot, cooked food warm in your microwave oven for up to 99 minutes, 99 seconds (about 1 hour, 40 minutes). You can use Hold Warm by itself, or to automatically follow a cooking cycle.

Example for hold warm:

Touch:	Display Shows:
1. HOLD WARM	HOLD WARM TOUCH START
2. 	HOLD WARM scrolls across display.

At the end of the hold warm, "END" will be displayed and four tones will sound.

To make Hold Warm automatically follow another cycle:

- **While you are touching in cooking instructions, touch** HOLD WARM before touching START.
- **When the last cooking cycle is over,** you will hear two tones. "Hold Warm" will come on while the oven continues to run.
- You can set Hold Warm to follow Auto Defrost, Cook, or multi-cycle cooking.

NOTES:

- **Hold Warm** operates for up to 99 minutes, 99 seconds.
- **Opening** the oven door cancels Hold Warm. Close the door and touch Hold Warm, then touch START if additional Hold Warm time is desired.
- **Food cooked covered** should be covered during Hold Warm.
- **Pastry items** (pies, turnovers, etc.) should be uncovered during Hold Warm.
- **Complete meals** kept warm on a dinner plate should be covered during Hold Warm.
- **Do not use** more than one complete Hold Warm cycle (about 1 hour, 40 minutes). The quality of some foods will suffer with extended time.

SURE SIMMER

Your microwave oven lets you simmer soups, casseroles, stews, and other liquid foods. All you do is set a simmer time and your oven will bring your food to a boil and then simmer it for the time you specify.

NOTES:

- You cannot change the cook power or doneness for Sure Simmer.
- This function uses the sensor. The sensor needs 2 minutes 30 seconds to warm up after the oven is connected to power or after a power failure. If you start Sure Simmer during the warm up, microwave energy will not be turned on until the sensor is warm.
- When cooking vegetables, increase amount of water to 1/4 to 1/2 cup (60 to 125ml).
- Cover dish with a hard lid, i.e., the lid that comes with the dish or a dinner plate. Do not use plastic wrap.

Touch:	Display Shows:
1. Place the food in the oven and close the door.	
2. SURE SIMMER	: ENTER COOKING TIME
3. 3 0 0 0 Touch Number pads to enter the simmer time. Example for 30 minutes.	30:00 TOUCH START
4. START	[----] SURE SIMMER scrolls across display. The oven will bring the food to a boil.

The food will then simmer for the time you set.

When simmering foods like pasta use a container that can hold enough water to cover the food completely when cooking, such as a 3-quart (12 cup) casserole with a lid. When cooking pasta or noodles, add 1 tbsp (15ml) oil to the water before boiling.
Use the following method:
Place container with water in the oven and follow steps 2~4, setting the simmer time at 1 second. At the end of the signal, place the food in the water and stir until completely covered by water. Cover. Repeat steps 2~4, setting the simmer time you want.

Changing instructions you can change the simmering time while simmering by repeating steps 2, 3, and 4.

Using Sensor Cooking

SENSOR COOKING

SENSOR OPERATING INSTRUCTIONS

Sensor Cook allows you to cook most of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The oven automatically determines required cooking time for each food item. When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it will tell the oven how much longer to heat. The display will show the remaining heat time. For best results by Sensor, following these recommendations.

- Food cooked with the sensor system should be at normal storage temperature.
- Glass Tray and outside of container should be dry to assure best cooking results.
- Foods should always be covered loosely with microwavable plastic wrap, waxed paper or a lid.
- Do not open the door or touch the "STOP/CLEAR" key during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps twice and the remaining cooking time will appear in the display window. At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.

SENSOR COOKING GUIDE

Appropriate containers and coverings help assure good Sensor cooking results.

- Always use microwavable containers and cover them with lids or vented plastic wrap.
- Never use tight-sealing plastic covers. They can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
- Match the amount to the size of the container. Fill containers at least half full for best results.
- Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

POTATO (EXAMPLE)

Sensor cook allows you to cook most of your favorite foods without selecting cooking times and power levels.

Example for Potato:

Touch:	Display Shows:
1. 	Time of day.
2. POTATO	[----] POTATO scrolls across display.

When the cook time is over, you will hear four beeps and COOK END will be displayed.

MORE/LESS

By using the MORE or LESS pads all of the sensor cook and time cook settings can be adjusted to cook food for a longer or shorter time.

Pressing MORE will add 10 seconds of cooking time each time you press it.

Pressing LESS will subtract 10 seconds of cooking time each time you press it.

SENSOR COOKING TABLE

CATEGORY		DIRECTION	AMOUNT
Popcorn		Popcorn lets you pop commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. For best results, use fresh bag of popcorn. Place bag of prepackaged microwave popcorn on the center of turntable. Before popping, remove the rack from the oven (refer to Page 31).	3.0~3.5 oz. package
Pizza		This is reheat function for a leftover pizza. Place on paper towel on a microwave-safe plate.	1~3 slices, (5 oz. each)
Frozen Entree		Remove from outer display package. Slit cover. If not in microwave-safe container, place on a plate. Cover with plastic wrap and vent the plastic film by piercing with a fork (3 times). After cooking, allow to stand for 3 minutes.	10 to 21 oz.
Dinner Plate		Place foods to be heated on dinner plate or similar dish. Cover with plastic wrap and vent. After cooking, allow to stand for 3 minutes.	1~2 servings
Vegetable	Fresh Vegetable	Prepare as desired, wash, and leave residual water on the vegetables. Place in an appropriately sized microwave container. Add amount of water according to the quantity (1~2 cups : 2 tablespoons, 3~4 cups : 4 tablespoons). Cover with plastic wrap and vent. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	1~4 cups
Vegetable	Frozen Vegetable	Remove from package, rinse off frost under running water. Place in an appropriately sized microwave container. Add amount of water according to the quantity (1~2 cups : 2 tablespoons, 3~4 cups : 4 tablespoons). Cover with plastic wrap and vent. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	1~4 cups
Vegetable	Canned Vegetable	Remove from the outer display can. Place in an appropriately sized microwave container, cover with plastic wrap, and vent. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	1~4 cups
Potato		Pierce each potato with a fork and place the oven tray around the edge, at least one inch apart. After cooking, allow to stand for 5 minutes.	1~4 medium (approx. 8 to 10 oz. each)

AUTO COOK

Auto Cook lets you heat common microwave-prepared foods without selecting cooking times and power levels. Auto Cook has preset cook powers for 4 food categories: Casserole, Rice, Bacon, and Hot Cereal.

Example for Rice:

Touch:	Display Shows:
1. AUTO COOK	SELECT MENU / TO 4 --SEE COOKING GUIDE
2. 2	[----] RICE scrolls across display.

Choose food category:

CATEGORY	TOUCH PAD NUMBER	QUANTITY
Casserole (Sensor)	1	1 to 4 cups
Rice (Sensor)	2	1/2 to 2 cups
Bacon	3	2 to 4 slices
Hot Cereal	4	1 to 6 servings

The oven will cook food automatically by sensor system, except Bacon and Hot Cereal. When the cook time is over, you will hear four beeps and COOK END will be displayed.

AUTO REHEAT

Auto Reheat lets you heat foods without selecting cooking times and power levels. Auto Reheat has preset cook powers for 3 categories: Casserole, Roll/Muffin, and Beverage.

Example for Casserole.

Touch:	Display Shows:
1. AUTO REHEAT	SELECT MENU / TO 3 --SEE COOKING GUIDE
2. 1	[----] CASSEROLE scrolls across display.

Choose food category:

CATEGORY	TOUCH PAD NUMBER	QUANTITY
Casserole (Sensor)	1	1 to 4 cups
Roll/Muffin	2	1 to 6 pieces
Beverage	3	1 to 2 cups

The oven will reheat only Casserole automatically by sensor system.
When the cook time is over, you will hear four beeps and COOK END will be displayed.

ENGLISH

AUTO COOK TABLE

CATEGORY	TOUCH NUMBER PAD	DIRECTION	AMOUNT
Casserole (Sensor)	1	Assemble the ingredients per the recipe in a 1~2- quart casserole. Cover with plastic wrap and vent. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	1~4 cups
Rice (Sensor)	2	Place rice and twice as much liquid (water, chicken, or vegetable stock) in a 2- quart microwave dish. Cover with plastic wrap and vent. After cooking, allow to stand for 10 minutes. Stir for fluffier rice.	1/2~2 cups Use medium or long grain rice. Cook instant rice according to directions on the package.
Bacon	3	Place bacon strips on a microwave bacon rack for best results. (Use dinner plate lined with paper towels if rack is not available)	2~4 slices
Hot Cereal	4	Prepare as directed on package and cook. Stir well before eating. Use only instant hot cereal.	1~6 servings

AUTO REHEAT TABLE

CATEGORY	TOUCH NUMBER PAD	DIRECTION	AMOUNT
Casserole (Sensor)	1	Cover dish containing the casserole with plastic wrap, and vent. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	1~4 cups
Roll/Muffin	2	Remove from display package and place on a plate.	1~6 pieces (2~3 oz. each) fresh
Beverage	3	Use a wide-mouth mug. Do not cover. Remove from display package and place on a plate. (Be careful! The beverage will be very hot! Sometimes liquids heated in cylindrical containers will splash out when the cup is moved.)	1~2 cups (240 ml per cup)

MELT

The oven uses low power to melt foods (butter or margarine, chocolate, marshmallows, or processed cheese food). See the following table.

Example for 8 oz. Chocolate:

Touch:	Display Shows:
1. STOP CLEAR	Time of day.
2. MELT	SELECT MENU 1 TO 4 - -SEE COOKING GUIDE
3. 2	CHOCOLATE TOUCH 1 TO 2
4. 2	**8 OZ once and CHOCOLATE** scrolls across display. Time counting down.

SOFTEN

The oven uses low power to soften foods (butter, ice cream, cream cheese, and frozen juice)
See the following table.

Example for quart of ice cream:

Touch:	Display Shows:
1. STOP CLEAR	Time of day.
2. SOFTEN	SELECT MENU 1 TO 4 - -SEE COOKING GUIDE
3. 2	ICE CREAM TOUCH 1 TO 3
4. 2	**QUART once and ICE CREAM** scrolls across display. Time counting down.

ENGLISH

MELT TABLE

CODE	CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
1	**Butter or Margarine**	Unwrap and place in microwavable container. No need to cover butter. Stir at the end of cooking to complete melting.	1, 2 or 3 sticks
2	**Chocolate**	Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. Unwrap squares and place in microwavable container. Stir at the end of cycle to complete melting.	4 or 8 oz.
3	**Cheese**	Use processed cheese food only. Cut into cubes. Place in a single layer in microwavable container. Stir at the end of cooking to complete melting.	8 or 16 oz.
4	**Marshmallows**	Large or miniature marshmallows may be used. Place in microwavable container. Stir at the end of cycle to complete melting.	5 or 10 oz.

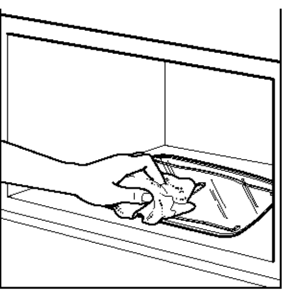
SOFTEN TABLE

CODE	CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
1	**Butter**	Unwrap and place in microwavable container. Butter will be at room temperature and ready for use in recipe.	1, 2 or 3 sticks
2	**Ice cream**	Place container in oven. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.	Pint, Quart, Half gallon
3	**Cream cheese**	Unwrap and place in microwavable Container. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in recipe.	3 or 8 oz.
4	**Frozen juice**	Remove top. Place in oven. Frozen juice will be soft enough to easily mix with water.	6, 12 or 16 oz.

Caring for Your Microwave Oven

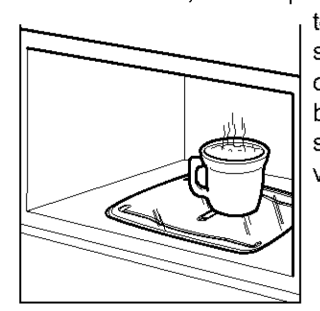
To make sure your microwave oven looks good and works well for a long time, you should maintain it properly. For proper care, please follow these instructions carefully.

For interior surfaces: Wash often with warm, sudsy water and a sponge or soft cloth. **Use** only mild, nonabrasive soaps or a mild detergent. **Be sure to keep the areas clean where the door and oven frame touch when closed.** Wipe well with clean cloth.

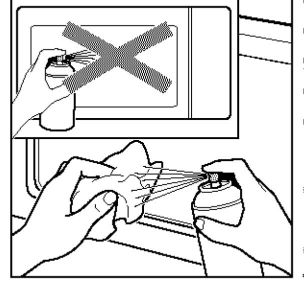


Over time, stains can occur on the surfaces as the result of food particles spattering during cooking. This is normal.

For stubborn soil, boil a cup of water in the oven for 2 to 3 minutes. Steam will soften the soil. To get rid of odors inside the oven, boil a cup of water with some lemon juice or vinegar in it.

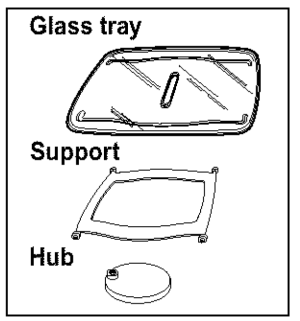


For exterior surfaces and control panel: Use a soft cloth with spray glass cleaner. Apply the spray glass cleaner to the soft cloth; do not spray directly on the oven.



NOTE: Abrasive cleansers, steel wool pads, gritty wash cloths, some paper towels, etc., can damage the control panel and the interior and exterior oven surfaces.

To clean grass tray and support, wash in mild, sudsy water; for heavily soiled areas **use** a mild cleanser and scouring sponge. The glass tray and support are dishwasher safe.



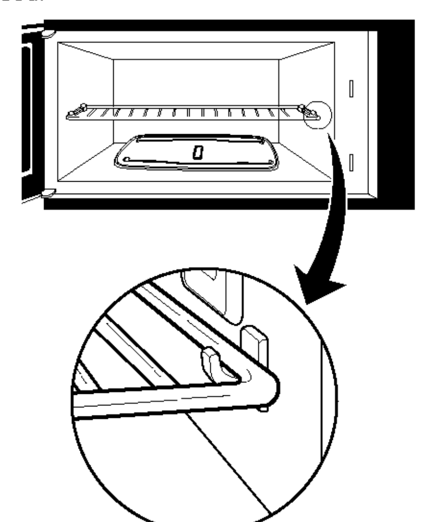
To use of the metal rack:

The metal rack gives you extra space when cooking in more than one container at the same time.

1. Place rack securely in the four plastic supports.
   • Rack **must not touch** metal walls or back of microwave oven.
2. Place equal amounts of food **both above and below rack.**

To avoid risk of property damage:

1. Do not cook with rack on floor of the oven.
2. Use the metal rack when cooking equal amounts of food at the same time.
3. Do not use rack to pop popcorn.
4. Rack must be on the four plastic supports when used.

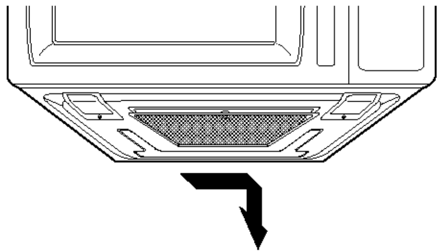


CARING FOR THE FILTERS

The grease filter should be removed and cleaned often, at least once a month.

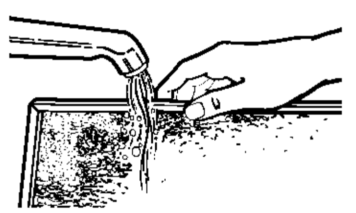
NOTE: If your microwave hood combination is installed to recirculate air, the chacoal filter (Part No. 5230W1A003A) available from Sears by calling 1-800-4-MY-HOME®.
The charcoal filter cannot be cleaned and should be replaced every 6 to 12 months.

Grease filter (Part No. 5230W2A004A):

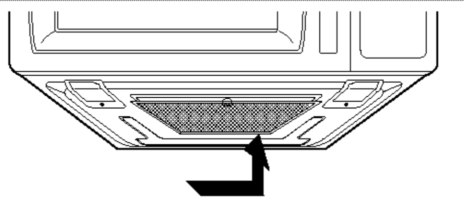


1. Unplug microwave oven or disconnect power.

2. To remove grease filter, slide each filter to the side. Pull filter downward and push to the other side. The filter will drop out.



3. Soak grease filter in hot water and a mild detergent. Scrub and swish to remove embedded dirt and grease. Rinse well and shake to dry. Do not clean filter with ammonia, corrosive cleaning agents such as lye-based oven cleaners, or place them in a dishwasher. The filter will turn black or could be damaged.



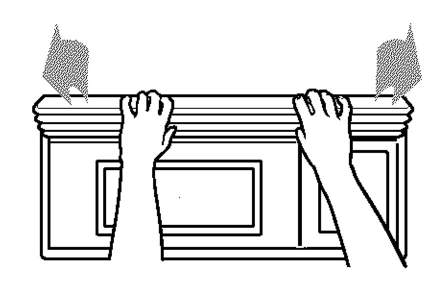
4. To replace grease filter, slide filter in the frame slot on back of the opening. Push filter upward and push to front side to lock into place.

5. Plug in microwave oven or reconnect power.

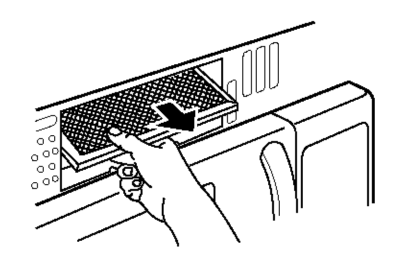
Charcoal filter (Part No. 5230W1A003A):

1. Unplug microwave oven or disconnect power.

2. Remove the vent grille mounting screws.



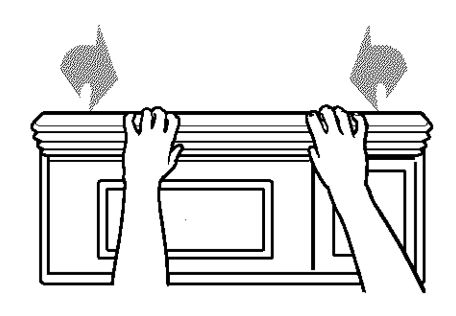
3. Push the right side lower part of the charcoal filter. Remove the filter.



4. Lift the back of the charcoal filter. Slide the filter straight out.

ENGLISH

5. Slide a new charcoal filter into place. The filter should rest at the angle shown.



6. Slide the bottom of the vent grille into place. Push the top until it snaps into place. Replace the mounting screws.

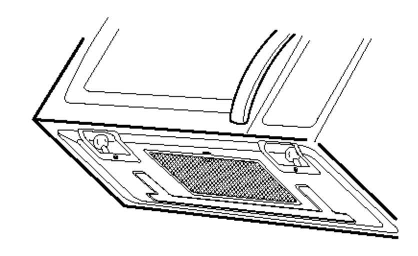
7. Plug in microwave oven or reconnect power.

NOTE: Do not operate the hood without the grease filters in place.

REPLACING THE COOKTOP AND OVEN LIGHTS

The cooktop light

1. Unplug microwave oven or disconnect power.



2. Remove the bulb cover mounting screw.

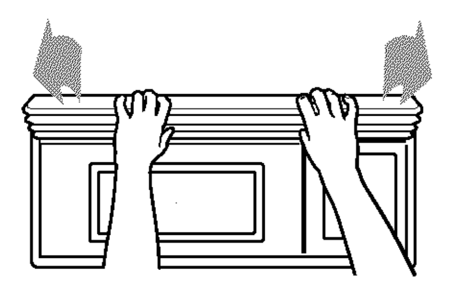
3. Replace bulb with candelabra-base 20-watt bulb (Part No. 6912A40002A) available from Sears by calling 1-800-4-MY-HOME®.

4. Plug in microwave oven or reconnect power.

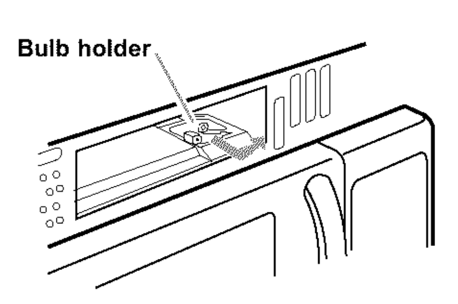
The oven light

1. Unplug microwave oven or disconnect power.

2. Remove the vent grille mounting screws.

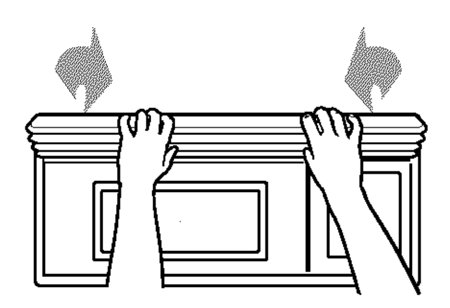


3. Tip the grille forward, then lift out to remove.



4. Lift up the bulb holder.

5. Replace the bulb with a candelabra-base 30-watt bulb (Part No. 3B70067A) available from Sears by calling 1-800-4-MY-HOME®.



6. Slide the top of the vent grille into place. Push the bottom until it snaps into place. Replace the mounting screws.

7. Plug in microwave oven or reconnect power.

MICROWAVE COOKING TIPS

Amount of food

- **If you increase or decrease** the amount of food you prepare, the time it takes to cook that food will also change. For example, if you double a recipe, add a little more than half the original cooking time. Check for doneness and, if necessary, add more time in small increments.

Starting temperature of food

- **The lower the temperature** of the food being put into the microwave oven, the longer it takes to cook. Food at room temperature will be re-heated more quickly than food at refrigerator temperature.

Composition of food

- **Food with a lot of fat and sugar** will be heated faster than food containing a lot of water. Fat and sugar will also reach a higher temperature than water in the cooking process.
- **The more dense the food,** the longer it takes to heat. "Very dense" food like meat takes longer to heat than lighter, more porous food like sponge cakes.

Size and shape

- **Smaller pieces of food** will cook faster than larger pieces. Also, same-shaped pieces cook more evenly than different-shaped pieces.
- **With foods that have different thicknesses,** the thinner parts will cook faster than the thicker parts. **Place** the thinner parts of chicken wings and legs in the center of the dish.

Stirring, turning foods

- **Stirring and turning foods** spreads heat quickly to the center of the dish and avoids overcooking at the outer edges of the food.

Covering food

Cover food to:

- **Reduce** splattering
- **Shorten** cooking times
- **Keep** food moist

You can use any covering that lets microwaves pass through. See "Getting to Know Your Microwave Oven" for materials that microwaves will pass through. If you are using the Sensor function, be sure to vent.

Releasing pressure in foods

- **Several foods** (for example: baked potatoes, sausages, egg yolks, and some fruits) are tightly covered by a skin or membrane. Steam can build up under the membrane during cooking, causing the food to burst. To relieve the pressure and to prevent bursting, **pierce** these foods before cooking with a fork, cocktail pick, or toothpick.

Using standing time

- **Always allow food to stand** after cooking. Standing time after defrosting and cooking allows the temperature to evenly spread throughout the food, improving the cooking results.
- **The length of the standing time** depends on how much food you are cooking and how dense it is. Sometimes it can be as short as the time it takes you to remove the food from the oven and take it to the serving table. However, with larger, denser food, the standing time may be as long as 10 minutes.

Arranging food

For best results, place food evenly on the plate. You can do this in several ways:

- **If you are cooking several items of the same food,** such as baked potatoes, **place** them in a ring pattern for uniform cooking.
- **When cooking foods of uneven shapes or thickness, such as chicken breasts, place** the smaller or thinner area of the food towards the center of the dish where it will be heated last.
- **Layer thin slices of meat** on top of each other.
- **When you cook or reheat whole fish, score** the skin – this prevents cracking.
- **Do not** let food or a container touch the top or sides of the oven. This will prevent possible arcing.

Using aluminum foil

Metal containers should not be used in a microwave oven. There are, however, some exceptions. If you have purchased food which is prepackaged in an aluminum foil container, refer to the instructions on the package. When using aluminum foil containers, cooking times may be longer because microwaves will only penetrate the top of the food. If you use aluminum containers without package instructions, follow these guidelines:

MICROWAVE COOKING TIPS (CONT.)

Using aluminum foil (cont.)

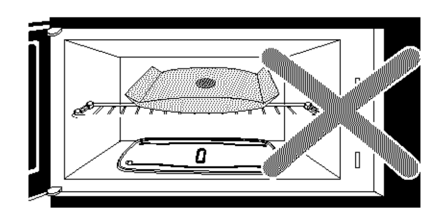
- **Place** the container in a glass bowl and add some water so that it covers the bottom of the container, not more than 1⁄4 in. (.64 cm) high. This ensures even heating of the container bottom.
- **Always remove** the lid to avoid damage to the oven.
- **Use only** undamaged containers.
- **Do not use** containers taller than 3⁄4 in. (1.9 cm).
- **Container must be** at least half filled.
- **To avoid arcing,** there must be a minimum 1⁄4 in. (.64 cm) between the aluminum container and the walls of the oven and also between two aluminum containers.
- **Always place** the container on the turntable.
- **Shield** with small pieces of aluminum foil, parts of food that may cook quickly, such as wing tips and leg ends of poultry.
- **Heating food** in aluminum foil containers usually takes up to double the time compared to reheating in plastic, glass, china, or paper containers. The time when food is ready will vary depending upon the type of container you use.
- **Let food stand** for 2 to 3 minutes after heating so that heat is spread evenly throughout container.

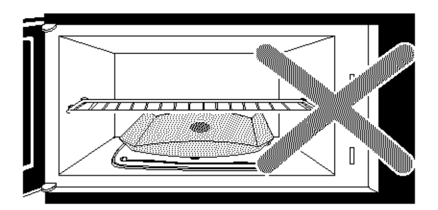
Cooking you should not do in your microwave oven

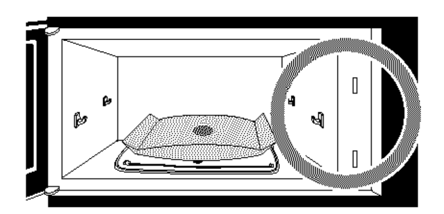
- **Do not** do canning of foods in the oven. Closed glass jars may explode, resulting in damage to the oven.
- **Do not** use the microwave oven to sterilize objects (baby bottles, etc.). It is difficult to keep the oven at the high temperature needed for sterilization.

Removing the rack

- When popping commercially packaged popcorn, **Remove the rack from the oven;** Do not place the bag of microwave popcorn on the rack or under the rack.
- In the case of popping microwave popcorn with rack, that can cause the fire or damage to your microwave oven.







ENGLISH

Questions and Answers

QUESTIONS	ANSWERS
Can I operate my microwave oven without the glass tray or move the glass tray over to hold a large dish?	No. If you remove or move the glass tray, you will get poor cooking results. Dishes used in your oven must fit on the glass tray.
Can I use either metal or aluminum pans in my microwave oven?	You can use aluminum foil for shielding (use small, flat pieces), small skewers, and shallow foil trays (if tray is not taller than 3⁄4 in. [1.9 cm] deep and is filled with food to absorb microwave energy). Never allow metal to touch walls or door.
Is it normal for the glass tray to move in either direction?	Yes. The glass tray moves from side to side, depending on the rotation of the motor when the cooking cycle begins.
Sometimes the door of my microwave oven appears wavy. Is this normal?	This appearance is normal and does not affect the operation of your oven.
Why does the dish become hot when I microwave food in it? I thought that this should not happen.	As the food becomes hot it will conduct the heat to the dish. Be prepared to use hot pads to remove food after cooking.
What does “standing time” mean?	“Standing time” means that food should be removed from the oven and covered for additional time to allow it to finish cooking. This frees the oven for other cooking.
Why does steam come out of the air exhaust vent?	Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to vent this steam out the vents.
Can I pop popcorn in my microwave oven? How do I get the best results?	Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacturer’s guidelines. Do not use regular paper bags. Do not repop unpopped kernels. Do not pop popcorn in glass cookware.

Troubleshooting

Most cooking problems often are caused by little things you can find and fix without tools of any kind. Check the lists below and on the next page before calling for assistance or service. If you still need help, call Sears Service at 1-800-4-MY-HOME®.

MICROWAVE OVEN DOES NOT WORK

PROBLEM	CAUSE
Nothing works.	• The power supply cord is not plugged into a grounded 3 prong outlet. (See the Electrical Requirements" section on page 6 and the "Electrical connection" section on Page 8.) • A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped. • The electric company has had a power failure.
The microwave oven will not run.	• You are using the oven as a timer. Touch STOP/CLEAR to cancel the Kitchen Timer. • The door is not firmly closed and latched. • You did not touch START. • You did not follow directions exactly. • An operation that you set earlier is still running. Touch STOP/CLEAR to cancel that operation.

ENGLISH

COOKING TIMES

PROBLEM	CAUSE
Food is not cooked enough.	• The electric supply to your home or wall outlets is low or lower than normal. Your electric company can tell you if the line voltage is low. Your electrician or service technician can tell you if the outlet voltage is low. • The cook power is not at the recommended setting. Check the chart on Page 15.
The display shows a time counting down but the oven is not cooking.	• The oven door is not closed completely. • You have set the controls as a kitchen timer. Touch STOP/CLEAR to cancel the Kitchen Timer.

GLASS TRAY

PROBLEM	CAUSE
The glass tray will not move.	• The glass tray is not correctly in place. It should be correct-side up and sitting firmly on the center hub. • The support is not operating correctly. Remove the glass tray and restart the oven. If the hub still does not move, call Sears Service at 1-800-4-MY-HOME®. Cooking without the glass tray can give you poor results.

TONES

PROBLEM	CAUSE
You do not hear the programming or end-of-cycle tone.	• You have not entered the correct command.

DISPLAY MESSAGES

PROBLEM	CAUSE
The display is flashing " : ."	• There has been a power interruption. Reset the clock. (See the "Clock" section on Page 12.)

If none of these items are causing your problem, call Sears Service at 1-800-4-MY-HOME®.

Contenidos

Garantía en Combinación

GARANTÍA TOTAL DE LA COMBINACIÓN EN LA CAMPANA DE SU MICROONDA POR UN AÑO COMPLETO

Durante un año a partir de la fecha de compra, si esta combinación en la campana de su microonda Kenmore tiene un fallo debido a defecto en el material o en la mano de obra, Sears lo repara sin cargo.

GARANTÍA TOTAL DE CINCO AÑOS SOBRE EL MAGNETRÓN

Durante cinco años a partir de la fecha de compra, si el magnetrón de esta combinación en la campana de su microonda Kenmore tiene un fallo debido a defecto en el material o en la mano de obra, Sears la repara sin cargo.

La cobertura de la garantía mencionada arriba se aplica solamente a la combinación en la campana de su microonda que se usa sólo en casas particulares.

EL SERVICIO DE GARANTÍA ESTA DISPONIBLE CONTACTANDO SIMPLEMENTE AL SERVICIO SEARS A 1-800-4-MY-HOME®

Esta garantía se aplica sólo mientras este producto está en uso en los EE.UU.

Esta garantía le da a usted derechos legales específicos que varían de estado en estado.

Sears, Roebuck y Co.,
Dept. 817WA,
Hoffman Estates, IL 60179

Por llamado de servicio:
1-800-4-MY-HOME®
SM (1-800-469-4663)

Tenga a bien registrar la información de su modelo.
En el momento en que usted llame para recibir un servicio para su producto, necesitará saber el número del modelo y el número serial completo. Puede encontrar esta información en la placa/etiqueta del número serial y del modelo en el lado superior de la cavidad frontal en su horno de microondas. También, registre las otras informaciones mostradas abajo.

Número de modelo ____________________

Número de serie ____________________

Fecha de compra ____________________

Servicio Sears

Acuerdos Maestros de protección

Felicitaciones por haber hecho una compra inteligente
Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para años de operación segura.
Pero como todo producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones cada cierto tiempo. Es allí cuando el tener un Acuerdo Maestro de protección le puede ahorrar dinero o evitar que la falla empeore.

Adquiera un Acuerdo Maestro de protección ahora y resguárdese de cualquier molestia o gastos inesperados.

El Contrato de Protección Maestro ayuda también extender la vida de su nuevo producto. Estas son los aspectos incluídos en el Contrato :

- ☑ **Servicio experto,** llevado a cabo por cualquiera de nuestros 12.000 profesionales especialistas en reparaciones.
- ☑ **Servicio ilimitado y sin cargo alguno,** por las piezas o por el trabajo en toda las reparaciones cubiertas por el Acuerdo.
- ☑ **Garantía de "No-Lemon" -** cambio de su producto cubierto si ocurre más de cuatro o más fallas al producto dentro de doce primeros meses.
- ☑ **Reemplazo del producto** si su este asegurado no puede arreglarse.
- ☑ **Control anual de mantenimiento preventivo** a pedido suyo sin cargo extra.
- ☑ **Ayuda rápida vía teléfonico -** Soporte telefónico de un técnico de Sears sobre los productos que se requiere de reparación en casa, más la programación conveniente de servicio.
- ☑ **Protección contra sobrecarga eléctrica,** por daños eléctricos causados por fluctuaciones de corriente.
- ☑ **Reembolso de alquiler** si la reparación del producto asegurado toma más tiempo de lo prometido.

Una vez que ha comprado el Acuerdo, una simple llamada telefónica es todo lo que le tomará para agendar un servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche o hacer un compromiso de atención por teléfono.

Sears tiene más de 12,000 profesionales especialistas en reparaciones que tienen acceso a más de 4.5 millones de piezas de calidad y accesorios. Esa es la clase de profesionalismo con la que puede usted contar para ayudar a prolongar la vida de su nueva adquisición en los años por venir.
¡Suscriba ya un Acuerdo Maestro de protección!

Se aplican algunas limitaciones y exclusiones. Por precios e información adicional llame al 1-800-827-6655.

Servicio de instalación Sears

Para la instalación profesional de Sears de los aparatos del hogar, dispositivos de apertura de la puerta del garaje, calentadores de agua, y otros items principales del hogar, llame en los Estados Unidos a **1-800-4-MY-HOME®.**

Seguridad del horno de microondas

Su seguridad y la seguridad de los otros son muy importante.

Hemos dado muchos mensajes de seguridad en este manual y en su utensilio.
Lea siempre y acate todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo indica que hay peligro de muerte o de heridas graves para usted u otros.

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta de seguridad y de la palabra "PELIGRO " o "ADVERTENCIA." Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO — **Hay peligro de muerte o de heridas graves si no se siguen inmediatamente las instrucciones.**

⚠ ADVERTENCIA. — **Hay peligro de muerte o de heridas graves si no se siguen las instrucciones.**

Todos los mensajes de seguridad identifican el riesgo, le indican cómo reducir los riesgos de lesiones y le dicen lo que podría pasar si las instrucciones no se siguen.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan dispositivos eléctricos, deben seguirse las PRECAUCIONES básicas de seguridad incluyendo las siguientes

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, lesiones a las personas o exposición a excesiva potencia de microondas

- Lea todas las instrucciones antes de usar el horno de microondas.
- Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA POTENCIA DE MICROONDAS" específicas que se encuentran en esta sección.
- El horno de microondas debe ser conectado a tierra. Conecte solo al tomacorrientes correctamente conectado a tierra.
  Lea las "INSTRUCCIONES PARA CONECTAR A TIERRA" que se encuentran al final de esta sección.
- Instale o ubique el horno de microondas solamente siguiendo las instrucciones de instalación provistas.
- Algunos productos tales como huevos con cáscara completa y envases herméticos por ejemplo, recipientes cerrados de vidrio, pueden explotar y no deben ser calentados en el horno de microondas.
- Use el horno de microondas sólo para el fin específico tal como está descrito en este manual. No use productos químicos corrosivos o vapores en el horno de microondas. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como cualquier artefacto, es necesario un control estricto cuando es usado por los niños.
- No opere el horno de microondas si tiene dañado el cable de alimentación o el enchufe, si no está funcionando correctamente o si ha sido dañado o dejado caer.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANTES INSTRUCCIONES de SEGURIDAD

- El servicio al horno de microondas debe ser hecho solo por personal calificado. Llame a una compañía de servicio autorizada para examinar, reparar o hacer ajustes.
- Vea las instrucciones para la limpieza de la superficie de la puerta en la sección "Cuidado de su Horno de microondas".
- Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno:
  - No cocine de más los alimentos. Tenga cuidado si se coloca para facilitar la cocción, papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno de microondas.
  - Quite las ataduras de alambre retorcido del papel o bolsas de plástico antes de colocar bolsas en el horno.
  - Si los materiales dentro del horno se quemaran, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o cierre el paso de la corriente eléctrica en el fusible o en el panel del disyuntor.
  - No use el interior del horno para almacenamiento. No deje elementos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el interior del horno cuando no esté en uso.
- Adecuado para su uso sobre elementos de cocina de gas o eléctricos.
- Previsto para ser usado por sobre los rangos con un ancho máximo de 36 pulgadas (91 cm).
- Limpie con frecuencia las campanas de ventilación, no debe permitir que se acumule grasa en la campana o en el filtro
- Cuando haya alimentos que producen llamas bajo la campana, encienda el extractor.
- Tenga cuidado cuando limpie el filtro del extractor-campana. Los agentes corrosivos de limpieza, tales como limpiahornos basados en lejía, pueden dañar el filtro.
- No deben ser colocados en el horno de microondas alimentos o utensilios de metal de gran tamaño ya que pueden ocasionar incendio o riesgo de descarga eléctrica.
- No limpie sobre un almohadillas ásperas de metal . Las piezas pueden quemar la almohadilla y tocar las partes eléctricas ocasionando riesgo de descarga eléctrica.
- No almacene nada directamente sobre el horno de microondas cuando esté en funcionamiento.
- No cubra o bloquee ninguna abertura en el horno de microondas.
- No deje este horno de microondas a la intemperie. No lo use cerca del agua, por ejemplo, cerca de la pileta de la cocina, sobre una base húmeda, o cerca de una pileta de natación o algo por el estilo.
- No sumerja el cable de alimentación o enchufe en el agua.
- Mantenga el cable de alimentación lejos de las superficies calientes.
- No deje el cable de alimentación colgando del borde de la mesa o mostrador.o No lo monte sobre una pileta.
- No cubra las rejillas o cualquier otra parte del horno con láminas de metal. Esto causará sobrecalentamiento del horno.
- Los líquidos tales como agua, café o té,`pueden sobrecalentarse más allá del punto de hervor si estar aparentemente hirviendo debido a su tensión superficial. No siempre se nota el burbujeo o el hervor al retirar el recipiente del horno. Esto puede causar que los líquidos muy calientes hiervan repentinamente cuando se introduce en el líquido una cuchara o cualquier otro utensilio.

Para reducir el riesgo de producir lesiones a las personas;

1) No recaliente líquidos.
2) Revuelva el líquido antes y mientras se calienta.
3) No use recipientes de lados rectos con cuellos angostos.
4) Luego de calentar, permita al contenedor permanecer en el horno de microondas por un tiempo corto antes de quitarlo.
5) Tenga mucho cuidado cuando coloque una cuchara u otro utensilio dentro del contenedor.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESPAÑOL

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA POTENCIA DE MICROONDAS

(a) No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta ya que el funcionamiento con puerta abierta puede causar exposición nociva a la potencia de microondas. Es importante no descuidar u obstaculizar la seguridad de los enclavamientos eléctricos de interbloqueo .

(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta o permita que se acumule suciedad o residuos de limpiador sobre las superficie de sellado.

(c) No haga funcionar el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daño en:
(1) Puerta (torcida),
(2) Bisagras y cerraduras (rotas o sueltas),
(3) Cerraduras de las puertas o superficies selladas.

(d) Nadie excepto el personal de servicio calificado debe hacer ajustes o reparaciones en el horno .

Requisitos eléctricos

Observe todos los códigos y ordenanzas. Se requieren en el equipo 120 Volt, 60 Hz, CA solamente, se requieren fusibles de 20 amp (Se recomienda fusibles de retardo).
Se recomienda que se use un circuito separado que alimente sólo a este dispositivo.

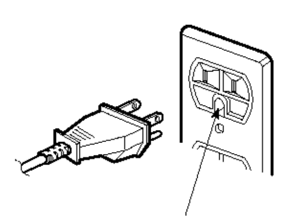
⚠ ADVERTENCIA.



Peligro de descarga eléctrica.
Enchufe en un tomacorriente conectado a tierra de 3 clavijas. No quite la clavija de conexión a tierra.
No use adaptador.
No use extensión de cable de alimentación.
No seguir estas instrucciones puede llegar a causar muerte, incendio o descarga eléctrica.

INSTRUCCIONES PARA CONECTAR A TIERRA

• Para todos los artefactos conectados con cable de alimentación :
El horno de microondas debe ser conectado a tierra. En caso de corto circuito eléctrico, la conexión reduce el riesgo de descarga eléctrica, ya que provee un alambre de escape para la corriente eléctrica. El horno de microondas está equipado con un cable de alimentación que tiene un enchufe con un cable de conexión a tierra. El enchufe debe estar conectado a un tomacorrientes correctamente instalado y conectado a tierra.



Asegure que la tierra exista antes uso

ADVERTENCIA: El uso incorrecto de la conexión a tierra puede ocasionar peligro de incendio o de descarga eléctrica.

Consulte a un electricista calificado o personal de servicio si las instrucciones no son completamente comprendidas o si hay dudas sobre si el horno está adecuadamente conectado a tierra.

No use una extensión de cable de alimentación. Si el cable de alimentación es demasiado corto, haga instalar un tomacorriente por un técnico calificado cerca del horno de microondas.

• Para un artefacto permanentemente conectado:
El horno de microondas debe estar conectado a un sistema metálico de cables, permanente, de conexión a tierra o un conductor de conexión a tierra del equipo debe ser accionado con los conductores del circuito y conectados a la terminal a tierra del equipo o toma de alimentación del horno de microondas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

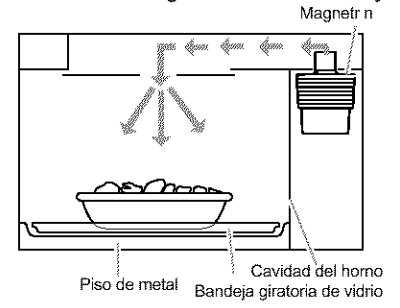
Aprender a conocer su horno de microondas

Esta sección habla de los conceptos de cocción a microondas. También le muestra los elementos básicos que usted debe conocer para operar el horno de microondas. Por favor lea esta información antes de usar su horno.

CÓMO FUNCIONA SU COMBINACIÓN MICROONDAS COMPANA DE KENMORE ULTRA WAVE™

La energía de microondas no produce calor. Esta energía hace que los alimentos generen calor y éste a su vez hace que los alimentos se cocinen. Las microondas son como las ondas de TV, radio o luz. Usted no las puede ver, pero puede ver lo que hacen.

Un magnetrón de produce las microondas en un horno de microondas. Las microondas se mueven dentro del horno donde se ponen en contacto con los alimentos cuando giran sobre la bandeja giratoria.



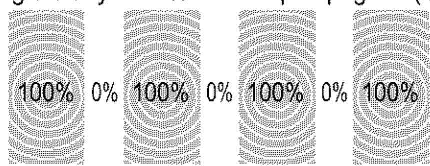
La bandeja giratoria de vidrio de su horno de microondas permite que las microondas pasen. Luego, estas rebotan en el piso de metal, atraviesan la bandeja giratoria de vidrio y son absorbidas por los alimentos.

Las microondas pasan a través de la mayoría de los tipos de vidrio, papel y plástico sin calentarlos, de manera que el alimento absorbe la energía. Las microondas rebotan en los recipientes de metal, por lo tanto los alimentos no absorben la energía.

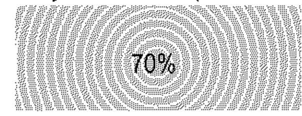
Sistema de inversor de microondas ULTRA WAVE™

El sistema de inversor de microondas ULTRA WAVE™ le ofrece mejor rendimiento de cocción en microondas para descongelar, cocinar y recalentar alimentos rápida y uniformemente. La tecnología probada del sistema de inversor de microondas ULTRA WAVE™ entrega una comente constante de energía de microondas - verdadera energía alta, media y baja, a la vez que usa menos potencia y ahorra tiempo.

Los hornos convencionales a microondas operan sólo en energía alta (HIGH). Para lograr un nivel de energía de 70% en un horno convencional a microondas, el horno opera el 70% del tiempo en energía alta y el 30% del tiempo apagado (OFF).



El sistema de inversor de microondas ULTRA WAVE™ entrega energía al en forma continua, para descongelar más uniformemente y minimizar el exceso de cocción de los alimentos y las sucias salpicaduras.



Cocción por sensor

El sistema de inversor de microondas ULTRA WAVE™ cuenta con funciones de cocción por sensor.
Un sensor de humedad en la cavidad del horno detecta la humedad emitida por los alimentos al calentarse.
El sensor ajusta el tiempo para diversos tipos y cantidades de alimentos. La cocción por sensor elimina la incertidumbre al cocinar con hornos de microondas.

Cómo obtener los óptimos resultados de cocción

- **Siempre cocine los alimentos** por el tiempo más corto recomendado. Verifique cómo se están cocinando los alimentos.
- **Para ayudar a asegurarse de que los alimentos están cocinados de forma pareja, revuelva, rote o redistribuya** los alimentos que se están cocinando a la mitad del tiempo de cocción.
- **Si usted no tiene una tapa para un plato,** use papel encerado o toallas de papel aprobadas para uso con microondas o película de plástico. Recuerde doblar una esquina de la película de plástico para que el vapor salga durante la cocción.

ESPAÑOL

Interferencia de radio

Usar su horno de microondas puede causar interferencia en su radio, TV o equipo similar. Cuando hay interferencia, puede reducirla o quitarla de la siguiente forma:

- Limpiar la puerta y sellar las superficie del horno.
- Ajustar la antena receptora de la radio o televisor.
- Llevar el receptor lejos del horno de microondas.
- Enchufar el horno de microondas en un tomacorriente diferente de modo que el horno de microondas y receptor estén en diferentes ramas de circuitos.

Probar su horno de microondas

Para probar el horno ponga aproximadamente 1 taza de agua fría en un recipiente de vidrio en el horno. Cierre la puerta. Asegúrese que se cierra. Cocine al 100% de potencia por 1 minuto. A su debido tiempo, el agua debe calentarse.

Probar su vajilla o batería de cocina

Pruebe su vajilla o batería de cocina antes de usar. Para probar un plato y tener un uso seguro, colóquelo en el horno con una taza de agua al lado del mismo. Si el plato se calienta demasiado y el agua queda fría, no lo use. **Si la vajilla se calienta, no lo use.** Algunos platos (de melanina, alguna vajilla cerámica, etc.) absorbe la energía de las microondas, calentándose demasiado para tomarlos con la mano y demorando los tiempos de cocción. Cocinar en recipientes de metal no diseñados para uso de microondas pueden dañar el horno, ya que podrían contener metal oculto (ataduras retorcidas, láminas metálicas, grapas, lustre o recortes metálicos).

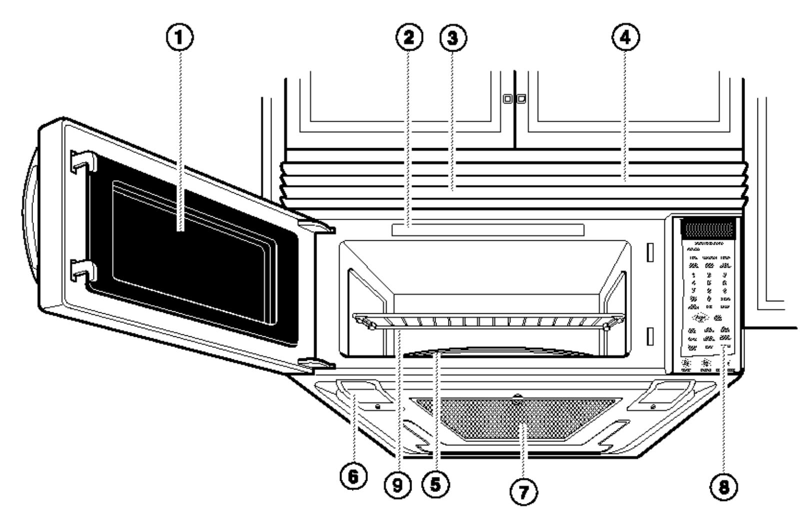
Precauciones de seguridad operativa

- Nunca se apoye en la puerta o permita a un niño que se balancee en ella cuando la puerta está abierta.
- Use protectores para objetos calientes. La potencia microonda no calienta los envases, pero el calor del alimento puede hacer que el recipiente se caliente.
- No use papel de diarios u otro papel impreso en el horno.
- No seque flores, frutas, hierbas, madera, papel, calabacines o ropas en el horno.
- No encienda el horno de microondas cuando está vacío. La vida útil del producto puede ser acortada. Si realiza la programación del horno, coloque un recipiente de agua en el horno. Es normal que la puerta del horno se vea ondulada después de que el horno ha estado funcionando por un lapso.
- No trate de derretir cera de parafina en el horno. La cera de parafina no se derretirá porque permite a las microondas pasar a través de la misma.
- No opere el horno de microondas a menos que la bandeja de vidrio giratoria esté segura en su lugar y pueda mueve libremente. La bandeja giratoria puede mueve hacia cualquier dirección. Asegúrese de que la bandeja giratoria está correctamente colocada en el horno. Tome su bandeja giratoria con cuidado cuando la saque del horno, para evitar la posibilidad de quebrarla. Si su bandeja giratoria se rompe o se quiebra, contacte a su proveedor para un reemplazo.
- Cuando use un plato dorador, el fondo del plato dorador debe ser al menos de por lo menos 3 /16 pulgadas por arriba de la bandeja giratoria. Siga las directivas provistas con el plato dorador.
- Nunca cocine o recaliente un huevo entero con cáscara. La formación de vapor en los huevos enteros puede causar que revienten y posiblemente dañen el horno. Fraccione los huevos duros hervidos antes de calentarlos. En raras ocasiones, los huevos poché se han reventado. Cubra los huevos poché y deje un tiempo de un minuto antes de cortarlos.
- Para obtener mejores resultados, revuelva mientras se calienta o recalienta. Los líquidos calentados en ciertos recipientes (especialmente recipientes de forma cilíndrica) pueden sobrecalentarse. El líquido puede saltar hacia con un fuerte sonido durante o después de calentarse o cuando se agreguen los ingredientes (gránulos de café, saquitos de té, etc.). Esto puede dañar el horno.
- Las microondas pueden no llegar al centro de un asado. El calor se difunde desde el centro hacia afuera, áreas cocidas, tal como un horno común. Esta es una de las razones para dejar algunos alimentos (por ejemplo, asados o papas al horno) permanecer por un momento después de la cocción o en otros alimentos, revolverlos durante el tiempo de cocción.
- En el horno, no sumerja al freir. Los utensilios para microondas no son adecuados para esto y es difícil mantener temperaturas correctas para frituras sumergidas.
- No cocine demasiado las papas. Al final del tiempo de cocción recomendado, las papas deberán estar ligeramente firmes porque continuarán la cocción durante el tiempo de permanencia. Luego de cocinar en el horno de microondas, deje a las papas permanecer durante 5 minutos. Se terminarán de cocinar mientras reposan.

Conexión Eléctrica

Si su línea de conexión eléctrica o voltaje de salida es de menos de 110 voltios, los tiempos de cocción pueden ser más largos. Haga que un electricista calificado controle su sistema eléctrico.

Características del horno de microondas



Su horno de microondas está diseñado para hacer su experiencia de cocina lo más agradable y productiva posible. Para resumir y explicar rápidamente, la siguiente es una lista de las características básicas del horno:

1. **Ventana con pantalla** de metal evita que las microondas se escapen. Está diseñada como una pantalla para permitirle visualizar la comida mientras se cocina.
2. **Placa de modelo** y número de serie y etiqueta de guía de cocción
3. **Filtro de carbón** (detrás de la rejilla de ventilación)
4. **Rejilla de ventilación.**
5. **Bandeja giratoria.** La bandeja giratoria hace girar los alimentos mientras cocina para obtener una cocción más pareja. Debe estar en el horno durante el funcionamiento para obtener mejores resultados de cocción.
6. **Luz auxiliar (para la mesada)**
7. **Filtro de grasa.** Ver la sección "Cuidado del los filtros".
8. **Panel de control.** Toque los pads en este panel para realizar todas las funciones.
9. **Parrilla de cocción.** Utilícela para obtener espacio extra cuando cocine en más de un recipiente a la vez.

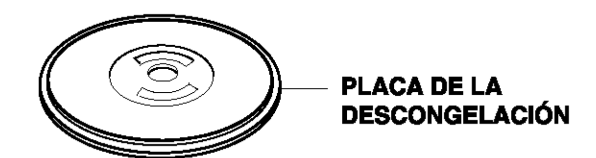
1. Bandeja de vidrio
2. Soporte
3. Cubo central

La bandeja de vidrio se mueve en ambas direcciones para ayudar a cocinar más parejamente.

No opere el horno de microondas sin la bandeja de vidrio en su lugar.

Para instalar:

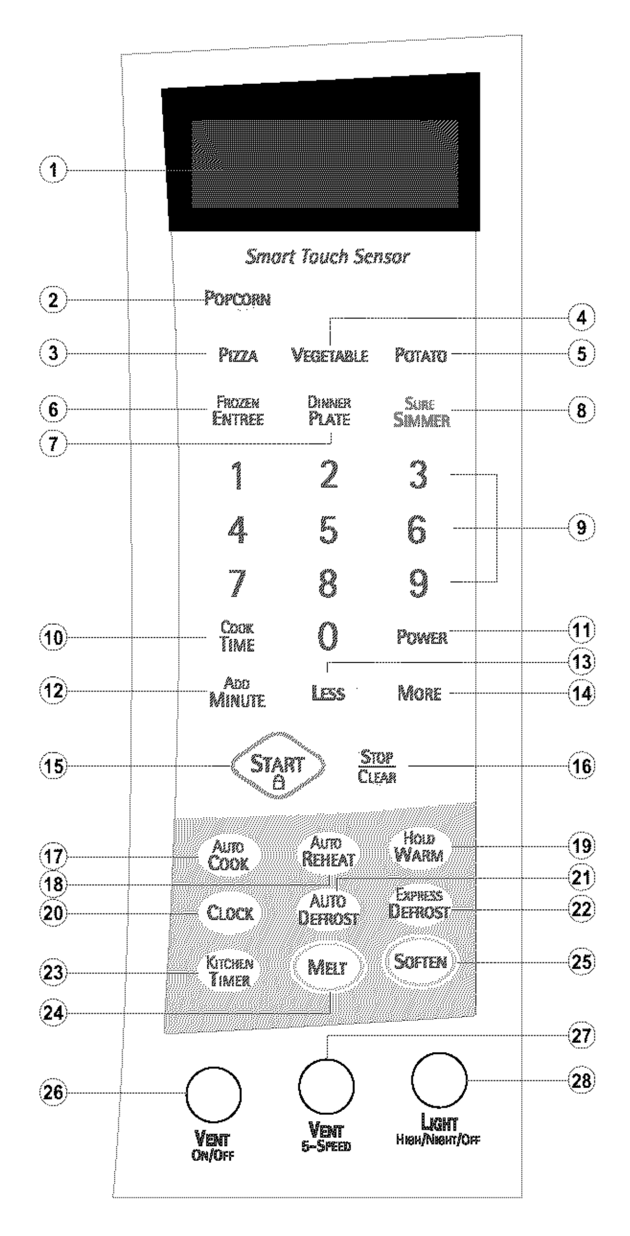
1. Coloque el soporte en la cavidad del piso del horno.
2. Coloque la bandeja de vidrio en el soporte. Acomode el pie acanalado del piso de la bandeja de vidrio entre los rodillos del cubo central. Los rodillos del soporte deben calzar dentro del reborde de la bandeja de vidrio.



Utilice la PLACA DE LA DESCONGELACIÓN proporcionada para la descongelación completa.

Funciones del panel de control

El panel de control de su horno de microondas le permite seleccionar rápida y fácilmente la función de cocción deseada. Todo lo que tiene que hacer es tocar el pad de comando. La siguiente es una lista de todos los pads de comando y números ubicados en el panel de control. **Para más información sobre estas características, vea la sección "Usar su horno de microondas".**



1. **Pantalla.** La pantalla incluye un reloj e indicadores que le muestran la hora del día, los programas de las horas cocinar los alimentos, las potencias de cocción, las cantidades, pesos y las funciones de cocción seleccionadas.

2. **Palomitas de maíz.** Toque este pad para preparar las palomitas de maíz con la característica del sensor. El sensor del horno le dirá al horno cuanto tiempo deberá cocinar según la cantidad de humedad que detecta (deserta) en las palomitas.

3. **Pizza.** Toque este pad para recalentar una o varias porciones de pizza sin introducir una potencia o tiempo de cocción.
4. **Verduras.** Toque este pad para cocinar sin introducir una potencia o tiempo de cocción.
5. **Papas (patatas) al horno.** Toque este pad para cocinar papas sin introducir una potencia o tiempo de cocción.
6. **Entrada congelada.** Toque este pad para cocinar de 10 a 21 onzas de entrada congelada sin introducir una potencia o tiempo de cocción.
7. **Plato principal.** Toque este pad para preparar sin introducir un tiempo o potencia de cocción.
8. **Segura a fuego rento.** Toque este pad para hervir lentamente sopas, cazuelas, estofados y otros alimentos líquidos.
9. **Pads numéricos.** Toque los pads numéricos para introducir tiempos de cocción, potencias de cocción, cantidades, pesos, o categorías de comidas.
10. **Tiempo de cocción.** Toque este pad seguido por un pad numérico para determinar un tiempo cocción.
11. **Potencia.** Toque este pad después determinar el tiempo de cocción, seguido por un pad numérico para instalar la cantidad de potencia de microondas liberadas para cocinar los alimentos. Cuando más alto el número más alto la potencia de microondas o "velocidad de cocción."
12. **Agregar minuto.** Toque este pad para cocinar por 1 minuto, al 100% de Potencia de cocción o para agregar un minuto extra a la Potencia de cocción.
13. **Menos.** Toque este pad para restar 10 segundos de cocción por cada vez que lo presiona.
14. **Más.** Toque este pad para agregar 10 segundos de tiempo extra de cocción cada vez que lo presiona.
15. **INICIAR.** Toque este pad para iniciar una función. Si abre la puerta después que el horno comienza a cocinar, vuelva a tocar INICIAR (START).
16. **DETENER/Limpiar (STOP/Clear).** Toque este pad para borrar un comando incorrecto, cancelar un programa durante la cocción, o limpiar la pantalla.
17. **Cocción automática.** Toque este pad para cocinar alimentos aptos para horno de microondas sin introducir una potencia o tiempo de cocción.
18. **Recalentamiento automático.** Toque este pad para recalentar alimentos aptos para horno de microondas sin introducir una potencia o tiempo de cocción.
19. **"Mantener caliente".** Toque este pad para "Mantener caliente" las comidas cocinadas en su horno hasta 99 minutos, 99 segundos. La función "Mantener caliente" puede ser usada por si misma o puede seguir automáticamente el ciclo de cocción.
20. **Reloj.** Toque este pad para introducir la hora del día correcta.
21. **Descongelamiento automático.** Toque este pad seguido por pads numéricos para descongelar carne según el peso.
22. **Descongelamiento rápido.** Toque este pad para descongelamiento rápido. "GROUND BEEF 1.0 LBS TOUCH START" aparecerá en la pantalla.
23. **Cronómetro de cocina.** Toque este pad para iniciar el Cronómetro de cocina.
24. **Fundir.** Toque este pad para fundir chocolate, queso, mantequilla o malvavisco.
25. **Ablandar.** Toque este pad para ablandar helados, cremas, queso, mantequilla o jugos helados.
26. **Ventilador On/Off.** Toque este botón para apagar o encender el ventilador.
27. **Ventilador 5 Velocidades.** Toque este botón para elegir una de las 5 velocidades del ventilador.
28. **Luz Alta/Nocturna/Apagarla.** Toque este botón para encender la luz, ponerla en alta, en nocturna o para apagarla.

NOTA: Si trata de introducir instrucciones incorrectas, no escuchará ningún tono. Toque DETENER/Limpiar (STOP/Clear) y reintroduzca las instrucciones.

Usar su horno de microondas

Esta sección contiene instrucciones para llevar a cabo cada función. Tenga a bien leer cuidadosamente estas instrucciones.

SEÑALES AUDITIVAS

Las señales auditivas están disponibles para guiarlo cuando programa y usa su horno ;

- **Un tono de programación** sonará cada vez que usted toque un pad.
- **Siete tonos** señalan el final de un conteo del cronómetro de cocina.
- **Cuatro tonos** señalan la finalización de un ciclo de cocción.

RELOJ

Luego de enchufar su horno de microondas por primera vez o luego de una interrupción por falla eléctrica, la pantalla mostrará el mensaje "PLEASE SET TIME OF DAY". Si la hora del día no está determinada, la pantalla mostrará ":" hasta que usted toque "Clock ".

Ejemplo para 10:30(AM):

Toque:	La pantalla mostrará:
1. STOP CLEAR	:
2. CLOCK	: ENTER TIME OF DAY
3. 1 0 3 0	10 : 30 TOUCH START
4. START	10 : 30 AM TOUCH 1 PM TOUCH 2
5. 1	AM 10 : 30 TOUCH START
6. START	AM 10 : 30

NOTA: Puede ir de A.M. y P.M. tocando 1 o 2 luego del paso 4.

INTERRUMPIR LA COCCIÓN

Abriendo la puerta, puede detener el horno durante un ciclo. El horno deja de calentar y el ventilador se detiene, pero la luz permanece encendida.

Para retomar la cocción, cierre la puerta y **toque** START

Si no desea continuar la cocción, abra la puerta y toque STOP/Clear.

PROTECCIÓN DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

Puede usar esta función de seguridad para bloquear el panel de control cuando se halla limpiando el horno o que los niños no puedan utilizar el horno sin la supervisión.

Para determinar CHILD LOCK: (Bloqueo de protección)

Toque:	La pantalla mostrará:
1. STOP CLEAR	Hora del día.
2. START	Toque y mantenga hasta que aparezca LOCKED en la pantalla (aproximadamente 4 segundos).

Para cancelar CHILD LOCK: (Bloqueo de protección)

Toque:	La pantalla mostrará:
1. START	Toque y mantenga hasta que desaparezca LOCKED en la pantalla (aproximadamente 4 segundos).

CRONÓMETRO DE COCINA

Su horno de microondas puede usarse como cronómetro de cocina. Puede determinar hasta 99 minutos, 99 segundos.

Ejemplo para 3 minutos:

Toque:	La pantalla mostrará:
1. KITCHEN TIMER	: ENTER TIME IN MIN AND SEC
2. 3 0 0	3 : 00 TOUCH START
3. START	3 : 00 **TIMER** y cuenta regresiva.

VENTILADOR DE EXTRACCIÓN

Los dos pads en el centro inferior del panel de control, controlan las 5 velocidades del ventilador de extracción

Ejemplo para nivel 4:

Toque:	La pantalla mostrará:
1. VENT ON/OFF Muestra el ultimo nivel que eligió para la velocidad del ventilador.	LEVEL 1
2. VENT 5-SPEED Toque hasta nivel 4	LEVEL 4
3. VENT ON/OFF Apague el ventilador cuando desee	OFF

NOTA: Si la temperatura del rango o de la parte superior de la cocina que está por debajo del horno se eleva demasiado, el ventilador de extracción en la campana de ventilación se encenderá automáticamente en la VELOCIDAD 5 (LEVEL 5) predeterminada para proteger el horno. Puede permanecer así hasta una hora para enfriar el horno. Cuando esto ocurre, el botón "VENT" (Ventilador) no apagará el ventilador.

LUZ SUPERIOR DE COCINA

El pad en la parte inferior derecha del panel de control controla la luz superior de cocina.

Ejemplo para HIGH:

Toque:	La pantalla mostrará:
1. LIGHT HIGH/NIGHT/OFF Una vez para luz alta Dos veces para luz nocturna	HIGH
2. LIGHT HIGH/NIGHT/OFF Para apagarlo, toque el botón una vez o dos veces dependiendo del ajuste de la luz.	OFF

DESCONGELAMIENTO RÁPIDO

Una secuencia de descongelamiento rápido se halla predeterminada en el horno. La función de descongelamiento rápido (express defrost), provee un método de descongelamiento rápido para una pedazo de "CARNE MOLIDA (GROUND BEEF) " solamente de 1.0 libra.

Ejemplo para 1 libra de carne molida:

Toque:	La pantalla mostrará:
1. EXPRESS DEFROST	GROUND BEEF 1.0 LBS TOUCH START
2. START	Cuenta regresiva de tiempo y EXPRESS DEFROST se desplaza por la pantalla.

ESPAÑOL

AGREGAR MINUTO

Es un pad de ahorro de tiempo, este control simplificado le permite programar rápidamente e iniciar la cocción por microonda al 100% de potencia sin necesidad de tocar START.

Ejemplo para 2 minutos

Toque:		La pantalla mostrará:
1. STOP CLEAR		Hora del día.
2. ADD MINUTE	Dos veces	Cuenta regresiva de tiempo y **POWER 100.**

NOTA: Cada vez que toque ADD MINUTE, agregará 1 minuto hasta 99 minutos 59 segundos.

COCCIÓN CRONOMETRADA

Esta función le permite programar un tiempo de cocción y potencia específicos. Para obtener mejores resultados, hay 10 niveles de graduación de potencia además de ALTA (100%). Refiérase a la "Tabla de niveles de potencia de microonda" en la pág. 49 para más información.

NOTE: Si no selecciona un nivel de potencia, el horno automáticamente funcionará a potencia ALTA(100%).

Ejemplo para 5 minutos, 30 segundos al 80% de energía:

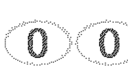
Toque:	La pantalla mostrará:
1. COOK TIME	: ENTER COOKING TIME
2. 5 3 0	5 : 30 TOUCH START OR POWER
3. POWER	5 : 30 ENTER POWER LEVEL 1 TO 10
4. 8	5 : 30 POWER 80 TOUCH START
5. 	Cuenta regresiva de tiempo y **POWER 80**.

NOTA: Después del uso de la función de cocción, debe accionar el ventilador por 1 minuto para enfriar en caso de que se sienta demasiado calor.

COCCIÓN EN ETAPAS MÚLTIPLES

Para mejores resultados, algunas recetas necesitan un Ciclo de potencia para un período de tiempo determinado y otro Ciclo de potencia para otro período de tiempo. Su horno puede programarse para cambiar automáticamente de uno a otro en un total de hasta dos ciclos.

Ejemplo para un ciclo de cocción en 2 etapas:

Toque:	La pantalla mostrará:
1. COOK TIME	: ENTER COOKING TIME
2. 3 0 0 Para programar una cocción de 3 minutos para la 1 etapa.	3 : 00 TOUCH START OR POWER
3. POWER	3 : 00 ENTER POWER LEVEL 1 TO 10
4. 8 Para programar un 80% de la potencia de cocción.	3 : 00 POWER 80 TOUCH START
5. 	: ENTER COOKING TIME
6.  Para programar una cocción de 7 minutos para la segunda etapa.	7 : 00 TOUCH START OR POWER
7. POWER	7 : 00 ENTER POWER LEVEL 1 TO 10
8. 5 Para programar un 50% de la potencia de cocción para la segunda etapa.	7 : 00 POWER 50 TOUCH START
9. 	Cuenta regresiva de tiempo y **POWER 80**.

10. Cuando la primera etapa termina, oirá dos tonos cortos cuando el horno comienza la segunda etapa de cocción.

NIVELES DE POTENCIA MICROONDA

Para obtener mejores resultados, algunas recetas requieren diferentes potencias de cocción. Cuanto más baja es la potencia de cocción, más baja es la cocción. Cada número de 1 a 9 representa un diferente porcentaje de potencia completa de cocción.

La siguiente tabla muestra el porcentaje de potencia de cocción que cada número representa y el nombre de potencia de cocción generalmente usado.

También dice cuando usar cada potencia de cocción. Siga las instrucciones de la receta del paquete de comida si están disponibles.

POTENCIA DE COCCIÓN	NOMBRE	CUANDO USARLA
100% de potencia completa	Alta	• Calentado rápido de muchas alimentos preparados y alimentos con un alto contenido de agua, tales como sopas y bebidas. • Cocción de cortes tiernos de carne, carne molida.
9 =90% de potencia total		• Calentar sopas-crema.
8 =80% de potencia total		• Calentar arroz, pasta o cacerolas
7 =70% de potencia total	Medio alta	• Cocinar y calentar comidas que necesitan una potencia de cocción más baja que alta (por ejemplo, pescado entero y una pieza de carne) o cuando la comida se cocina demasiado rápidamente. • Recalentar una sola porción.
6 =60% de potencia total		• La cocción que requiere cuidado especial, como quesos y huevos y platos de huevos, budines y flanes. • Terminar la cocción de cacerolas
5 =50% de potencia total	Mediana	• Cocinar jamón, aves enteras, y asados a la olla. • Cocer estofados a fuego lento.
4 =40% de potencia total		• Derretir chocolate • Calentar pastelería
3 =30% de potencia total	Medio baja, descongelar	• Descongelar manualmente alimentos, tales como pan, pescado, carnes, aves, y alimentos precocidos.
2 =20% de potencia total		• Ablandar manteca, queso, y helados.
1 =10% de potencia total	Baja	• Mantener los alimentos calientes. • Sacar el frío de las frutas.

DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Tres secuencias de descongelamiento están predeterminadas en el horno. La función de descongelamiento automático le proporciona el mejor método de descongelamiento para alimentos congelados. La guía de cocina le mostrará cuál secuencia de descongelamiento se recomienda para el alimento que desea descongelar.
Para mayor conveniencia, el descongelamiento automático incluye un mecanismo sonoro incorporado (bip)que le recuerda que debe controlar. Dar vuelta, separar, o volver a arreglar para obtener el mejor resultado del descongelamiento. Hay tres diferentes niveles de descongelamiento.

1 CARNE
2 AVES
3 PESCADO
4 PAN

Ejemplo para 1.2 libra de carne molida:

Toque:	La pantalla mostrará:
1. AUTO DEFROST	MEAT TOUCH 1 POULTRY TOUCH 2 FISH TOUCH 3 BREAD TOUCH 4
2. 1	0.0 LbS ENTER WEIGHT
3. 1 y 2 para introducir el peso	1.2 LbS TOUCH START
4. START	Cuenta regresiva de tiempo y **DEFROST.**

NOTA:
Cuando toque el pad START, la pantalla cambia para la cuenta regresiva de descongelamiento. Sonará un bip en el horno durante el ciclo de DESCONGELAMIENTO. En este momento, abra la puerta y dé vuelta o vuelva a arreglar el alimento. Quite cualquier porción que ya esté descongelada. Vuelva a colocar en el horno las porciones congeladas y toque START para retornar al ciclo de descongelamiento.

SUGERENCIAS PARA OPERAR

- Para obtener mejores resultados, saque el pescado, marisco, carne o ave su paquete (envoltura) original. De otro modo la envoltura guardará el vapor y el jugo cerca de los alimentos, esto puede causar que la superficie externa de los alimentos se cocine.
- Para obtener mejores resultados, dé a la carne molida la forma de una rosca (dona) antes de congelarla. Cuando la descongele, al sonar el bip raspe la carne ya descongelada y continúe el descongelamiento.
- Coloque los alimentos en un recipiente plano o sobre una rejilla de asado para microondas para recoger el goteo.

Esta tabla le muestra la selección del tipo de alimento y el peso que puede establecer para cada tipo. Para obtener mejores resultados, afloje o quite la cubierta del alimento.

ALIMENTO	TOQUE Descong. Automát.	PESOS QUE PUEDE DETERMINAR (en décimas de libra)
Carne	1	.1 a 6.0 (45g a 2722g)
Aves	2	.1 a 6.0 (45g a 2722g)
Pescado	3	.1 a 6.0 (45g a 2722g)
Pan	4	.1 a 1.0 (45g a 450g)

Tabla de conversión de peso

Usted probablemente no está acostumbrado a medir los pesos de los alimentos en libras y en onzas que son fracciones de libra (por ejemplo, 4 onzas igual a 1/4 libra). No obstante, para poder introducir el peso del alimento en "Descongelamiento automático", debe especificarlo en libras y décimas de libra.
Si el peso en el paquete del alimento está expresado en fracciones de libra, puede usar la siguiente tabla para convertir el peso a fracciones decimales.

Peso equivalente

ONZAS	PESO DECIMAL	
1.6	.10	
3.2	.20	
4.0	.25	un cuarto de libra
4.8	.30	
6.4	.40	
8.0	.50	media libra
9.6	.60	
11.2	.70	
12.0	.75	tres cuartos de libra
12.8	.80	
14.4	.90	
16.0	1.00	una libra

TABLA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Programar carnes

ALIMENTOS	PRO-GRAMAR	SEÑAL ACÚSTICA	INSTRUCCIONES ESPECIALES
CARNE DE VACA			
Carne molida, en bulto	CARNE	Quite con un tenedor las porciones descongeladas. Dé vuelta. Vuelva el resto al horno.	No descongelar menos de 1/4 onza. Congele en forma de rosca (dona). Coloque sobre la PLACE DE LA DESCONGELACIÓN.
Carne molida, en hamburguesas	CARNE	Separe y vuelva a disponer.	No descongele menos de dos onzas de hamburguesas. Comprima el centro cuando ponga a congelar.
Bistec redondo	CARNE	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hojas de papel de aluminio.	Coloque sobre la PLACE DE LA DESCONGELACIÓN.
Filete de lomo	CARNE	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hojas de papel de aluminio.	Coloque sobre la PLACE DE LA DESCONGELACIÓN.
Estofado de carne	CARNE	Quite las porciones descongeladas con tenedor. Separe el resto. Vuelva el resto al horno.	Coloque en un plato de horno apto para microondas.
Asado a la olla Carne molida asada	CARNE	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque sobre la PLACE DE LA DESCONGELACIÓN.
Asado de costilla	CARNE	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque sobre la PLACE DE LA DESCONGELACIÓN.
Nalga arrollada asada	CARNE	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque sobre la PLACE DE LA DESCONGELACIÓN.
CORDERO			
Cubos para estofado	CARNE	Quite las porciones descongeladas con un tenedor. Vuelva el resto al horno.	Coloque en un plato de horno apto para microondas.
Chuletas (de 1 pulgada de ancho)	CARNE	Separe y vuelva a disponer.	Coloque sobre la PLACE DE LA DESCONGELACIÓN.
CERDO			
Chuletas (de 1/2 pulgada de ancho)	CARNE	Separe y vuelva a disponer.	Coloque sobre la PLACE DE LA DESCONGELACIÓN.
Perro caliente	CARNE	Separe y vuelva a disponer.	Coloque sobre la PLACE DE LA DESCONGELACIÓN.
Costillas sueltas Costillas estilo country	CARNE	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque sobre la PLACE DE LA DESCONGELACIÓN.
Tira de Salchichas,	CARNE	Separe y vuelva a disponer.	Coloque sobre la PLACE DE LA DESCONGELACIÓN.
Salchicha, en bulto	CARNE	Quite las porciones descongeladas con un tenedor. Dé vuelta. Vuelva el resto al horno.	Coloque en un plato de horno apto para microondas.
Lomo asado deshuesado	CARNE	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque sobre la PLACE DE LA DESCONGELACIÓN.

ESPAÑOL

TABLA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO (CONT.)

Programar aves

ALIMENTOS	PRO-GRAMAR	SEÑAL ACÚSTICA	INSTRUCCIONES ESPECIALES
POLLO Entero (hasta 6 libras)	AVES	Dé vuelta (concluya el descongelamiento con la pechuga hacia abajo). Cubra las áreas calientes con hojas de papel de aluminio.	Coloque el pollo con la pechuga hacia arriba sobre la PLACE DE LA DESCONGELACIÓN. Concluya el descongelamiento sumergiendo en agua fría. Quite los menudos cuando el pollo esté parcialmente descongelado.
Despresado		Separe las partes y reacomode. Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque sobre la PLACE DE LA DESCONGELACIÓN. Concluya el descongelamiento sumergiendo en agua fría.
GALLINAS Enteras	AVES	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque sobre la PLACE DE LA DESCONGELACIÓN. Concluya el descongelamiento sumergiendo en agua fría.
PAVO Pechuga (hasta 6 libras)	AVES	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque sobre la place de la DESCONGELACIÓN. Concluya el descongelamiento sumergiendo en agua fría.

Programar pescados

ALIMENTOS	PRO-GRAMAR	SEÑAL ACÚSTICA	INSTRUCCIONES ESPECIALES
PESCADO Filetes	PESCADO	Dé vuelta. Si fuera posible, separe los filetes cuando se hallen parcialmente descongelados.	Coloque en un plato de horno apto para microondas. Cuidadosamente separe los filetes bajo agua fría.
Bistec	PESCADO	Separe y vuelva a disponer.	Coloque en un plato de horno apto para microondas. Deje correr agua fría hasta que concluya el descongelamiento.
Enteros	PESCADO	Dé vuelta.	Coloque en un plato de horno apto para microondas. Deje correr agua fría hasta que concluya el descongelamiento.
SHELLFISH			
Crabmeat	PESCADO	Sepárelos. Dé vuelta.	Coloque en un plato de horno apto para microondas.
Lobster tails	PESCADO	Dé vuelta y vuelva a disponerlas.	Coloque en un plato de horno apto para microondas.
Shrimp	PESCADO	Sepárelos y vuelva a disponerlos	Coloque en un plato de horno apto para microondas.
Scallops	PESCADO	Sepárelos y vuelva a disponerlos	Coloque en un plato de horno apto para microondas.

Programar pan

ALIMENTOS	PRO-GRAMAR	SEÑAL ACÚSTICA	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Rosca Dinner Roll Muffin Hamburguesa Hot Dog Bun Rebanadas de pan Hogaza de pan	PAN	Dar vuelta y volver a cocinar.	Coloque sobre 3 hojas de toalla de papel.

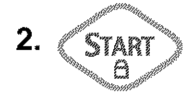
SUGERENCIAS PARA DESCONGELAMIENTO

- Cuando use el Descongelamiento automático, el peso a ser introducido es el peso neto en libras y décimas de libras (el peso del alimento menos el envase).
- Antes de comenzar, asegúrese de quitar cualquiera de las hilos o ataduras de metal que a menudo vienen con las bolsas de alimentos y reemplácelas con hilos o bandas elásticas.
- Abra los envases tales como cartones antes de colocarlos en el horno.
- Siempre rompa o perfore las bolsas plásticas o envolturas.
- Si los alimentos están envueltos, quite la hoja de aluminio y colóquelos en un envase adecuado.
- Rompa las cáscaras si hubiera, de alimentos congelados tales como salchichas.
- Doble los envases plásticos de alimentos para asegurar un descongelamiento parejo.
- Siempre calcule en menos el tiempo de descongelamiento. Si el alimento descongelado está aún helado en el centro, vuelva a colocarlo en el horno de microondas para más descongelamiento.
- El tiempo que toma el descongelamiento varía de acuerdo a la solidez de congelamiento del alimento.
- La forma del envase afecta a la velocidad con que el alimento se descongela. descongelar. Los envases planos se descongelan más rápidamente que un bloque profundo.
- Cuando el alimento comienza a descongelarse, separare los pedazos. Los pedazos separados se descongelan más fácilmente.
- Para obtener mejores resultados, permita permanecer al alimento después de descongelarse. (Para más información sobre tiempo de permanencia, vea la sección "Sugerencias de cocción en microondas ")
- Dé vuelta el alimento durante el descongelamiento o tiempo de permanencia. Separe y quite el alimento cuando sea necesario.

MANTENER CALIENTE

Puede mantener calientes y seguros los alimentos cocinados, calentados en su horno de microondas hasta 99 minutos, 99 segundos (aproximadamente 1 hora, 40 minutos). Puede usar "Mantener caliente" por sí mismo, o seguir automáticamente un ciclo de cocción.

Ejemplo de "mantener caliente":

Toque:	La pantalla mostrará:
1. HOLD WARM	HOLD WARM TOUCH START
2. 	HOLD WARM se desliza a través de la pantalla.

Al final de la función "Mantener caliente", aparecerá en la pantalla el mensaje "END " y se oirán cuatro tonos.

Para que "Mantener caliente" siga automáticamente a otro ciclo:

- **Mientras está tocando** las instrucciones de cocina, toque Mantener caliente antes de tocar START . Cierre la puerta y toque Mantener Caliente, luego toque START si se desea un tiempo adicional de Mantener Caliente.
- **Cuando termina el último ciclo de cocción,** oirá dos tonos. "Mantener caliente" seguirá mientras el horno continúa funcionando.
- Puede programar que "Mantener caliente" siga al descongelamiento automático, cocción o cocción en ciclos múltiples.

NOTAS:

- "Mantener caliente" opera hasta un total de 99 minutos, 99 segundos.
- Abrir el horno cancela "Mantener caliente". Cierre la puerta y toque "Mantener caliente", luego toque START si se desea un tiempo adicional de "Mantener caliente"
- Los alimentos ya cocinados deben ser cubiertos durante "Mantener caliente".
- Los platos de pastelería (pasteles, empanadas, etc.) deben estar sin cubierta durante la función "Mantener caliente".
- Las comidas completas que se desee mantener calientes sobre un plato, deben cubrirse durante la función "Mantener caliente".
- No use más de un ciclo completo de "Mantener caliente" (aproximadamente 1 hora, 40 minutos). La calidad de algunos alimentos se desmejorará con un tiempo muy extendido.

SEGURA A FUEGO RENTO

Su horno de microondas le permite hervir lentamente sopas, casuelas, estofados y otros alimentos líquidos. Todo lo que debe hacer es determinar un tiempo para hervir lentamente y su horno llevará a su comida a romper el hervor y luego a continuar hirviendo durante el tiempo que usted especifique.

NOTAS:

- No puede cambiar la energía o grado de cocción para Segura a fuego rento.
- Esta función usa el sensor. El sensor necesita 2 minutos 30 segundos para calentarse después que el horno se encienda o luego de un corte de energía. Si inicia Segura a fuego rento durante el calentamiento, la energía microondas no se encenderá hasta que el sensor esté caliente.
- Cuando cocine verduras, aumente la cantidad de agua de 1/4 a 1/2 taza (60 a 125ml).
- Cubra el plato con una tapa dura, i.e., la tapa que está disponible con el plato o plato de mesa. No use envolturas plasticas.

Toque:	La pantalla mostrará:
1. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta.	
2. SURE SIMMER	: ENTER COOKING TIME
3. 3 0 0 0 Toque los pads numéricos para entrar START en el tiempo de hervor lento. Ejemplo para 30 minutos.	30:00 TOUCH START
4. 	[----] SURE SIMMER El horno hará romper el hervor de la comida.

Los alimentos hervirán lentamente durante el tiempo que determine.

Al cocer lentamente los alimentos como pastas use un envase que pueda contener suficiente agua para cubrirlos totalmente al cocinarse, (como 3-quarts -12 tazas- cazuela) con una tapa. Cuando cocine pasta o fideos agregue 1 cucharada (15ml) de aceite al agua antes de hervir. Use el siguiente método: Coloque el recipiente con agua en el horno y siga los pasos 2~4, determinando el tiempo de cocción lenta en 1segundo. Al final, coloque los alimentos en el agua y remueva hasta que estén completamente cubiertos por el agua.

Cubra. Repita los pasos 2~4, determinando el tiempo de cocción lenta que desea. Cambiando las instrucciones, puede cambiar el tiempo de hervor lento mientras hierve.
Para ello siga los pasos 2,3, y 4.

USAR SENSOR DE COCCIÓN

SENSOR DE COCCIÓN

SENSOR OPERATIVA INSTRUCCIONES

El sensor de cocción le permite cocinar la mayoría de sus comidas favoritas sin seleccionar los tiempos de cocción y niveles de potencia. La pantalla indicará "round shape " (forma redonda) durante el periodo inicial del sensor. El horno automáticamente determina el tiempo de cocción requerido para cada artículo de cocina. Cuando el sensor interno detecta una cierta cantidad de humedad proveniente de los alimentos, le indicará al horno cuanto le tomará calentarlo. La pantalla mostrará el tiempo restante de calentamiento. Para obtener los mejores resultados con el sensor, siga estas recomendaciones:

- Los alimentos cocinados con el sistema de sensor deben hallarse a temperatura normal de almacenamiento.
- La bandeja de vidrio y la parte externa del recipiente deben estar secos para asegurar los mejores resultados de cocción.
- Los alimentos siempre deben estar cubiertos de modo suelto con envoltura plástica apta para microondas, papel encerado o una tapa.
- No abra la puerta ni toque la tecla "STOP/CLEAR " durante el tiempo correspondiente al sensor. Cuando este tiempo termine, el horno emitirá dos bips, y el tiempo restante para cocinar aparecerá en la pantalla. En este momento podrá abrir la puerta para revolver, girar o redistribuir el alimento.

GUÍA DE COCINA CON SENSOR

Envases apropiados y cubiertas asegurarán buenos resultados de cocción por medio del sensor.

- Siempre use envases aptos para microondas y cúbralos con tapas o envolturas plásticas ventiladas.
- Nunca use cubiertas plásticas ajustadas o selladas. Estas pueden evitar que el vapor escape y causar un exceso de cocción en los alimentos.
- Haga coincidir la cantidad con el tamaño del envase. Llene los envases por lo menos hasta la mitad para obtener mejores resultados.
- Asegúrese que el exterior del envase de horneado y el interior del horno de microondas se hallen secos antes de colocar el alimento en el horno. Las gotas de humedad al transformarse en vapor pueden confundir al sensor.

PAPAS (EJEMPLO)

Cocción del sensor le permite cocinar sus alimentos favoritos sin seleccionar los tiempos de cocción y niveles de potencia.

Ejemplo para papas:

Toque:	La pantalla mostrará:
1. STOP CLEAR	Hora del día.
2. POTATO	[- - -] POTATO que se desplaza a través de la pantalla.

Cuando haya concluido el tiempo de cocción oirá cuatro bips y aparecerá **"COOK END"** en la pantalla.

MAS/MENOS

Usando las teclas Mas o Menos todas las cocciones del sensor y los tiempos de cocción programados pueden ser ajustados por el alimento de cocción en un tiempo largo o corto.

Presionando Mas se agregará 10 segundos del tiempo de cocción cada vez que lo presione.

Presionando Menos se restará 10 segundos del tiempo de cocción cada vez que lo presione.

CUADRO DE COCCIÓN DEL SENSOR

CATEGORIA		DIRECCIONES	CANTIDAD
Palomitas de Maíz		Popcorn le permite preparar las palomitas de maiz para horno de microondas empacados comercialmente. Prepare únicamente un paquete cada vez. Para mejores resultados, use una bolsa fresca de polomitas de maíz. Coloque el empaque de palomitas preempacado para horno de microondas. Antes de preparar las palomitas, remueva el separador del horno (referir a la página 65).	Paquete de 3.0-3.5 onzas
Pizza		Este es la función de recalentamiento para una pizza sobrante. Coloque en un papel de cocina sobre un plato de horno apto para microondas.	1-3 tajadas (5 onzas cada una)
Entrada Congelada		Saque del empaque exterior. Divídalo. Si no está en un plato de horno apto para microondas, colóquelo sobre el plato, cubra con envoltura plástica y abra unos respiraderos. Después de la cocción, deje reposar unos 3 minutos.	De 10 a 21 onzas
Plato de Cena		Coloque los alimentos para ser calentado en el plato de cena o vajilla similar. Cubra con el empaque plástico y abra un respiradero a la película plástica perforando con un tenedor (3 veces). Después de la cocción, deje reposar unos 3 minutos.	1-2 porciones
Verduras	**Verduras Congeladas**	Saque del empaque, lave la escarcha bajo el agua corriente. Coloque en un plato de horno apto para microondas del tamaño apropiado. Agregue la cantidad del agua de acuerdo a la cantidad (1-2 vasos: 2 cucharadas de té, 3-4 vasos : 4 cucharadas de té) Cubra con envoltura plástica y abra unos respiraderos. Después de la cocción, agite y deje reposar unos 3 minutos	1-4 vasos
	Verdura fresca	Prepare como lo desee, limpie y quite el agua residual sobre las verduras.Coloque en plato de horno apto para microondas del tamaño apropiado. Agregue la cantidad del agua de acuerdo a la cantidad (1-2 vasos: 2 cucharadas de té, 3-4 vasos : 4 cucharadas de té) Cubra con envoltura plástica y abra unos respiraderos. Después de la cocción, agite y deje reposar unos 3 minutos	1-4 vasos
	Verdura Enlatada	Saque de la lata externa. Coloque en un plato de horno apto para microondas del tamaño apropiado, cubra con envoltura plástica y abra unos respiraderos. Después de la cocción, agite y deje reposar unos 3 minutos.	1-4 vasos
Papas		Perfore cada papa con un tenedor y coloque sobre la bandeja del horno al rededor del borde, apartada al menos una pulgada. Después de la cocción, deje reposar unos 5 minutos.	1-4 medio (aprox. De 8 a 10 onzas cada una)

COCCIÓN AUTOMÁTICA

Cocción Automática le permite calentar los alimentos comunes preparados por microonda sin necesidad de selección de tiempos de cocción o niveles de potencia. El programa "Auto Cook" tiene la potencia de cocción predeterminada para 4 categorías de alimentos: cacerola, arroz, tocino (bacón) y Cereal caliente.

Ejemplo para arroz:

Toque:	La pantalla mostrará:
1. AUTO COOK	SELECT MENU / TO 4 --SEE COOKING GUIDE
2. 2	[----] RICE que se desplaza a través de la pantalla.

Elegir la categoría de alimento.

CATEGORÍA	TOCAR EL PAD NÚMERO	CANTIDAD
Cacerola (Sensor)	1	De 1 a 4 vasos
Arroz (Sensor)	2	De 1/2 a 2 vasos
Tocino (bacón)	3	De 2 a 4 tajadas
Cereal Caliente	4	De 1 a 6 porciones

El horno cocinará los alimentos automáticamente por el sistema de sensor, excepto tocino (bacón) y Cereal caliente. Cuando haya concluido el tiempo de cocción oirá cuatro bips y aparecerá **"COOK END"** en la pantalla.

RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

Recalentamiento Automático le permite calentar los alimentos sin necesidad de selección de tiempos de cocción o niveles de potencia.
El programa "Auto Reheat" tiene la potencia de cocción predeterminada para 3 categorías de alimentos:
Cacerola, Rollos/Panecillos (muffins) y Bebidas.

Ejemplo para cazuela:

Toque:	La pantalla mostrará:
1. AUTO REHEAT	SELECT MENU / TO 3 --SEE COOKING GUIDE
2. 1	[----] CASSEROLE que se desplaza a través de la pantalla.

Elija una categoría de alimento.

CATEGORÍA	TOCAR EL PAD NÚMERO	CANTIDAD
Cacerola (Sensor)	1	De 1 a 4 vasos
Rollos/Panecillos (muffins)	2	De 1 a 6 pedazos
Bebidas	3	De 1 a 2 vasos

El horno volverá a calentar automáticamente sólo "Cacerola" por sistema de sensor.
Cuando haya concluido el tiempo de cocción oirá cuatro bips y aparecerá **"COOK END"** en la pantalla.

CUADRO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

CATEGORÍA	TOCAR EL PAD NÚMERO	DIRECCIONES	CANTIDAD
Caserola (Sensor)	1	Prepare los ingredients por recipiente en una caserola cuarta de 1-2. Cocine con envoltura plástica y abra unos respiraderos. Después de la cocción, agite y deje reposar unos 3 minutos.	1-4 vasos
Arroz (Sensor)	2	Coloque arroz y líquido doble veces de su cantidad (agua, pollo o esencia de verdura) en un plato de horno apto para microondas de 2 cuarto. Cubra con envoltura plástica y abra unos respiraderos. Después de la cocción, deje reposar unos 10 minutos. Agítelo para suavizar el arroz .	1/2 – 2 vasos Use grano de arroz grandes o medio. Cocine el arroz instantáneo de acuerdo a las indicaciones del paquete.
Tocineta	3	Coloque las tiras de tocineta sobre la rejilla para mejores resultados. (Utilice un plato para cena alineado con el papel de cocina si se dispone de la rejilla.	2-4 tajadas
Cereal Caliente	4	Prepare como lo indica el empaque y cocine. Agite bien antes de comer. Use únicamente los cereales calientes instantáneo.	1-6 porciones

CUADRO DE RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

CATEGORÍA	TOCAR EL PAD NÚMERO	DIRECCIONES	CANTIDAD
Caserola (Sensor)	1	Cubra el plato que contiene la caserola con envoltura plástica y abra respiraderos. Después de la cocción, agite y deje reposar unos 3 minutos.	1-4 vasos
Rollo/Panecillos	2	Saque del empaque y coloque sobre un plato.	1-6 pedazos frescas (2-3 oz. Cada una)
Bebida	3	Use una mug de boca ancha. No lo cubra. (Tenga cuidado, la bebida puede estar muy caliente! A veces los líquidos calientados en los contenedores cilíndricas salpicará al mover el vaso.)	1-2 vasos (240ml por vaso)

FUNDIR

El horno usa baja energía para fundir alimentos (mantequilla o margarina, chocolate, malvaviscos o alimentos procesados con queso). Vea la tabla a continuación:

Ejemplo para 8 onzas de chocolate:

Toque:	La pantalla mostrará:
1. STOP CLEAR	Hora del día.
2. MELT	SELECT MENU 1 TO 4 - -SEE COOKING GUIDE
3. 2	CHOCOLATE TOUCH 1 TO 2
4. 2	**8 OZ una vez y CHOCOLATE** que se desplaza a través de la pantalla. Cuenta regresiva de tiempo.

ABLANDAR

El horno usa baja energía para ablandar alimentos (mantequilla, helados, quesos crema y jugos helados). Vea la tabla a continuación.

Ejemplo para cuarto de helado:

Toque:	La pantalla mostrará:
1. STOP CLEAR	Hora del día.
2. SOFTEN	SELECT MENU 1 TO 4 - -SEE COOKING GUIDE
3. 2	ICE CREAM TOUCH 1 TO 3
4. 2	**QUART una vez y ICE CREAM** que se desplaza a través de la pantalla. Cuenta regresiva de tiempo.

TABLA DE INDICACIONES PARA FUNDIR

Código	Categoría	Instrucciones	Cantidad
1	**Mantequilla o margarina**	Desenvuélvala y colóquela en un envase apto para microondas. No es necesario cubrir la mantequilla. Al concluir la cocción revuelva para completar la fusión.	1,2 o 3 porciones
2	**Chocolate**	Pueden usarse botones de chocolate o cubos de chocolate de hornear. Desenvuelva los cuadrados y colóquelos en un recipiente apto para microondas. Al fin del ciclo revuélvalos para completar la fusión.	4 o 8 onzas
3	**Quesos**	Use solamente alimentos procesados con queso. Córtelo en cubos. Colóquelo en una sola capa en un envase apto para microondas. Al concluir la cocción revuelva para completar la fusión.	8 o 16 onzas
4	**Malvaviscos**	Pueden usarse malvaviscos grandes o pequeños. Colóquelos en un envase apto para microondas. Al final del ciclo revuélvalos para completar la fusión.	5 o 10 onzas

TABLA DE INDICACIONES PARA ABLANDAR

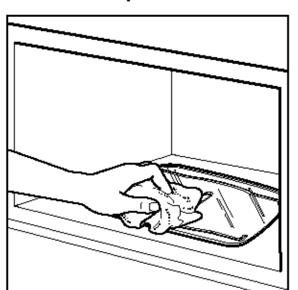
Código	Categoría	Instrucciones	Cantidad
1	**Mantequilla**	Destape y coloque dentro de un contenedor para microondas. La mantequilla estará a la temperatura del recinto y lista para su uso en la receta.	1,2 o 3 porciones
2	**Helados**	Coloque el envase en el horno. Los helados serán lo suficientemente blandos para ser aprovechados más fácilmente.	Pinta, Cuarto, Medio galón
3	**Quesos crema**	Desenvuelva y coloque en un envase apto para microondas. El queso crema estará a temperatura ambiente y listo para usar según la receta.	3 o 8 onzas
4	**Jugos helados**	Quite la tapa. Colóquelo en el horno. El jugo helado será lo suficientemente blando para mezclarse fácilmente con agua.	6, 12 o 16 onzas

ESPAÑOL

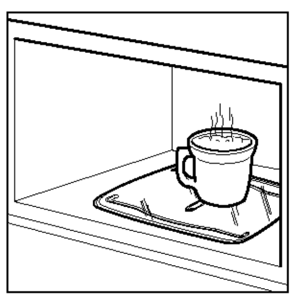
Cuidar su horno de microondas

Para asegurarse de que su horno de microondas se vea bien y trabaje debidamente durante mucho tiempo, debe mantenerlo adecuadamente. Para su cuidado correcto, siga cuidadosamente estas instrucciones.

Para las superficies interiores : Lave a menudo con agua jabonosa tibia con esponja o paño suave.

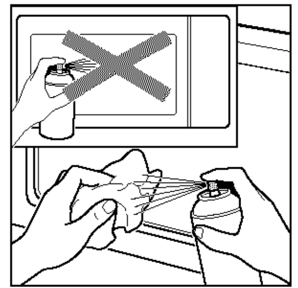


Use solo jabones suaves no abrasivos o un detergente suave. **Asegúrese de mantener las áreas limpias donde se tocan la puerta y el marco del horno cuando se cierran.**
Limpie bien con un paño limpio. Con el tiempo, pueden aparecer manchas en la superficie como resultado de salpicaduras de partículas de alimento durante la cocción. Esto es normal.



Para suciedad rebelde, hierva una taza de agua en el horno durante 2 o 3 minutos. El vapor ablandará la suciedad. Para quitar olores dentro del horno, hierva una taza de agua con algo de jugo de limón o vinagre.

Para superficies exteriores y panel de control:



Use un paño suave con limpiador de vidrios en spray. Aplique el limpiador de vidrios en spray al paño suave; no aplique el spray directamente en el horno.

NOTA:

Los limpiadores abrasivos, las almohadillas de lana de acero, los paños limpiadores ásperos, algunas toallas de papel, etc., pueden dañar el panel de control y las superficies interiores o exteriores del horno.

Para limpiar la bandeja giratoria y el soporte de la misma, lave las zonas muy sucias con agua jabonosa templada. Use un limpiador suave y esponja para fregar.
El soporte y la bandeja de vidrio pueden lavarse en lavavajillas.



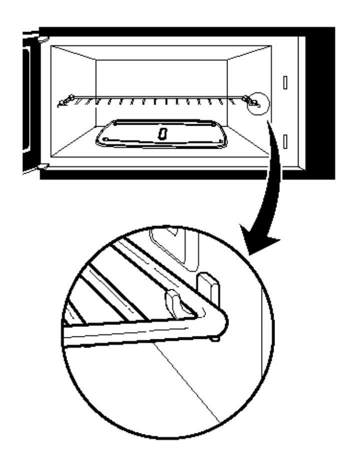
UTILISATION DE LAGRILLE MÉTALLIQUE

La grille métallique permet à l'utilisateur de disposer de plus d'espace et deplacer simultanément plus d'un récipientdans le four pour une cuisson.

1. Placer la grille en bon appui sur les quatresupports de plastique.
   - Il NE FAUT PAS que la grille touche les parois métalliques ou le fond de la cavité du four.
2. Placer des quantités égales d'aliments AU-DESSUS et AU-DESSOUS de la grille.
   - Il faut que les quantités d'aliments soient approximativement identiques, pour une bonne répartition de l'énergie absorbée.

Pour éviter un risque de dommages matériels :

1. Ne pas utiliser la grille pour uneopération d'éclatement de maïs.
2. Lors de l'utilisation, la grille doit tou-jours reposer sur les quatre supportsde plastique.
3. Utiliser la grille uniquement pour fairecuire le contenu de deux récipients d'aliments.
4. Ne pas effectuer une cuisson alorsque la grille repose sur la sole du four.

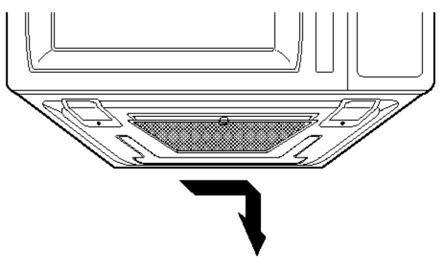


CUIDADO DE LOS FILTROS

Los filtro de grasa deben ser quitados y lavados a menudo, al menos una vez al mes.

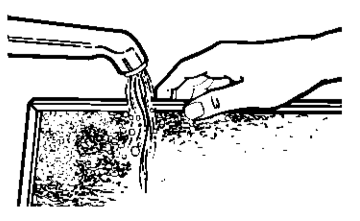
NOTA: Si está instalada la combinación en la campana de su microonda para recircular el aire, el filtro de carbón (No. De Pedazo 5230W1A003A) disponible de Sears llamando a 1-800-4-MY-HOME®.
El filtro de carbon no puede ser limpiado y debería ser reemplazado cada 6 a 12 meses.

Filtro de grasa (No. De Pedazo 5230W2A004A):

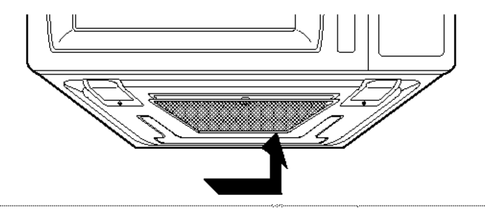


1. Desenchufe el horno de microondas o desconecte la energía eléctrica.

2. Para quitar los filtro de grasa, deslice cada filtro hacia el costado. Tire de los filtro hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro caerá.



3. Embeba el filtro de grasas en agua caliente y un detergente suave. Limpie y sacuda la suciedad embebida y la grasa. Enjuague bien y sacuda para secar. No limpie los filtro con amoníaco, agentes corrosivos de limpieza tales como limpiadores de horno basados en lejía ni los coloque en el lavaplatos. Los filtro se volverán negros o pueden dañarse.



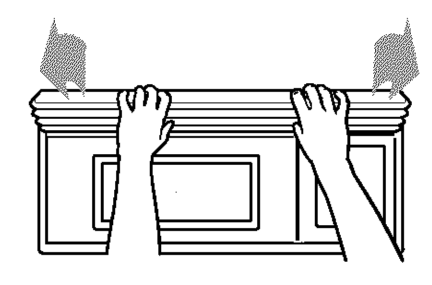
4. Para reemplazar los filtro de grasa. Deslice el filtro en la ranura del marco hacia apoye el lado de la abertura. Empuje el filtro hacia arriba y empuje hacia el lado anterior para bloquear en su lugar.

5. Enchufe el horno de microondas o reconecte la corriente eléctrica.

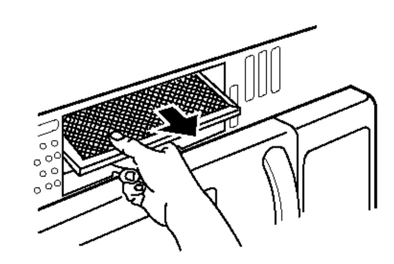
Filtro de carbón (No. De Pedazo 5230W1A003A):

1. Desenchufe el horno de microondas o desconecte la energía eléctrica.

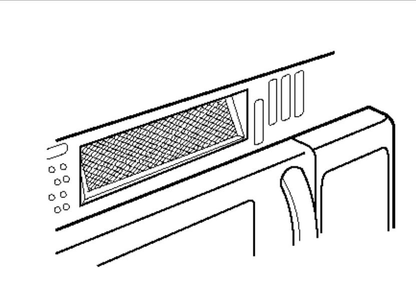
2. Quite los tornillos de montaje de la rejilla del agujero de ventilación.



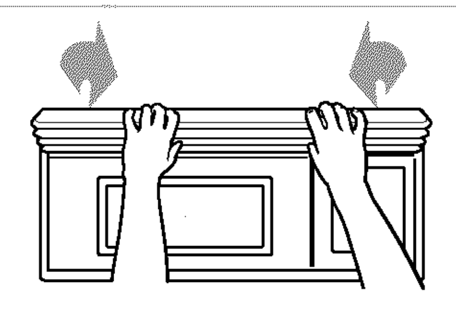
3. Incline la rejilla hacia delante, luego levántela para quitarla.



4. Levante la parte posterior del filtro de carbón. Deslice el filtro directamente hacia fuera.



5. Deslice un Nuevo filtro de carbón en su lugar. El filtro debe descansar en el ángulo que se muestra.



6. Deslice el fondo de la rejilla del ventilador en su lugar. Empuje la parte superior hasta que calce en su lugar. Reemplace los tornillos de montaje.

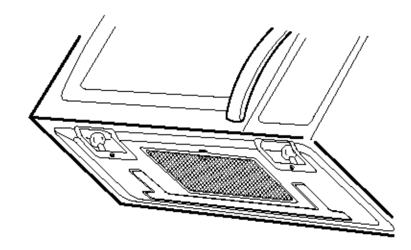
7. Enchufe el horno de microondas o reconecte la energía eléctrica.

NOTA: No opere la campana sin el filtro de grasas en su lugar.

REEMPLAZAR LAS LUCES DE LA PARTE SUPERIOR Y DEL HORNO

La luz de la parte superior para la cocina (cooktop)

1. Desenchufe el horno de microondas o desconecte la energía eléctrica.



2. Quite el tornillo de montar de cubierta de bombilla.

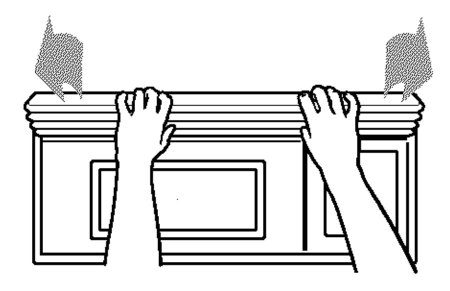
3. Reemplace la bombilla con una bombilla de base candelabra de 20 vatios. (No. De Pedazo 6912A40002A) disponible de Sears llamando a 1-800-4-MY-HOME®.

4. Enchufe el horno de microondas o reconecte la energía eléctrica.

Luz del horno

1. Desenchufe el horno de microondas o desconecte la energía eléctrica.

2. Quite los tornillos de montaje de la rejilla del agujero de ventilación.

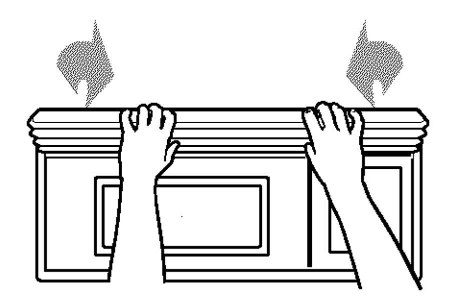


3. Incline la rejilla hacia delante, luego levántela para quitarla.



4. Levante el soporte de la bombilla.

5. Reemplace la bombilla con una bombilla de base candelabro de 30 vatios (No. De Pedazo 3B70067A) disponible de Sears llamando a 1-800-4-MY-HOME®.



6. Desplice la parte superior de la rejilla de ventilación dentro de su lugar. Empuje la parte inferior hasta que encaje dentro del lugar. Recoloque los tornillos de montaje.

7. Enchufe el horno de microondas o reconecte la energía.

SUGERENCIAS PARA LA COCINA EN SU MICROONDA

Cantidad de alimentos

- **Si aumenta o disminuye la cantidad** de alimentos que prepara, el tiempo que toma cocinar ese alimento también cambiará. Por ejemplo, si duplica la cantidad que indica una receta, agregue un poco más de la mitad del tiempo original indicado de cocción. Compruebe el grado de terminación y, si fuera necesario, agregue más tiempo en pequeños incrementos.

Temperatura de inicio de la preparación

- **Mientras más baja la temperatura** de los alimentos que se colocan en el horno de microondas, mayor será el tiempo que tomará para cocinar. Los alimentos a temperatura de la habitación se podrán volver a calentar más rápidamente que los alimentos a temperatura del refrigerador.

Composición de los alimentos

- **Los alimentos con mucha grasa** y mucha azúcar se calentarán más rápido que los alimentos que contienen mucha agua. La grasa y el azúcar también alcanzan una temperatura más alta que la del agua en el proceso de cocción.
- **Mientras más densos sean los alimentos,** más tiempo tomará para calentarse. Los alimentos "Muy densos " tales como la carne toman más tiempo para volver a calentarse que los más livianos, más porosos como pasteles esponjosos.

Tamaño y forma

- **Los pedazos más pequeños de alimentos** se cocinarán más rápido que los pedazos más grandes. También los pedazos de la misma forma se cocinan más parejo que los pedazos de diferentes formas.
- **Con los alimentos que tienen diferente espesor,** las partes más delgadas se cocinarán más rápidamente que las partes más gruesas. Coloque las partes más delgadas de las alas de pollo y las piernas y patas en el centro del plato.

Revolver, dar vuelta los alimentos

- Revolver y dar vuelta los alimentos dispersa el calor rápidamente hacia el centro del plato y evita que se cocine de más en los bordes externos de los alimentos.

Cubrir los alimentos

Cubra los alimentos para:

- **Reducir** las salpicaduras
- **Acortar** los tiempos de cocción
- **Mantener** la humedad de los alimentos

Puede usar cualquier cubierta que permita ser atravesado por las microondas . Vea "Conocer su horno de microonda" para conocer los materiales que las microondas atraviesan. Si está usando la función Sensor, asegure la ventilación.

Liberar la presión en los alimentos

- Cortar los alimentos (por ejemplo: papas al horno, salchichas, yemas de huevos, y algunas frutas) están ajustadamente cubiertos por una piel o membrana. El vapor puede levantarse bajo de la membrana durante la cocción, causando que los alimentos revienten. Para aliviar la presión para evitar que revienten, perfore los alimentos antes de conocer con un tenedor, pinche de cocktail o escarbadientes.

Usar el tiempo de permanencia

- **Permita siempre que los alimentos** permanezcan un momento después de la cocción. El tiempo de permanencia después del descongelamiento y cocción permite que la temperatura se disperse en forma pareja a través de todos los alimentos, mejorando los resultados de la cocción.
- **La duración del tiempo de permanencia** depende de la cantidad de alimentos que está cocinando y de la densidad de los mismos. A veces puede ser tan corto como el tiempo que le toma sacar los alimentos del horno y llevarlos a la mesa donde se sirven. Sin embargo, cuando se trata de alimentos de mayor tamaño y más densos, el tiempo de permanencia puede ser más o menos de 10 minutos.

Ordenar los alimentos

Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos de modo parejo en el plato. Puede hacerlo de diferentes maneras:

- **Si está cocinando varios ingredientes para el mismo plato,** por ejemplo papas (patatas) horneadas, colóquelas como un anillo para su cocimiento uniforme.
- **Cuando cocine alimentos de formas o densidades irregulares,** por ejemplo pechugas de pollo, coloque la porción más pequeña o más delgada en el centro del plato donde se calentará al final.
- **En capas de alimentos finos,** coloque una sobre otra.
- **Cuando cocine o vuelva a calentar un pescado entero,** haga cortes sobre la piel, esto previene el resquebrajamiento.
- **No permita que los envases de los alimentos** toquen la parte superior o los costados del horno. Esto evitará la posible formación de un arco eléctrico.

Uso de la hoja de papel de aluminio

Los envases de metal no deben usarse en un horno de microondas. No obstante hay algunas excepciones. Si compró alimentos que vienen embalado en una hoja de papel de aluminio, guíese por las instrucciones que están en el envase. Cuando use envases de hoja de papel de aluminio, los tiempos de cocción pueden ser más largos ya que las microondas penetrarán sólo la superficie de los alimentos. Si encuentra que no tiene instrucciones en el paquete, siga estos lineamientos generales:

SUGERENCIAS PARA LA COCINA EN SU MICROONDA (Cont.)

Uso de la hoja de papel de aluminio (cont.)

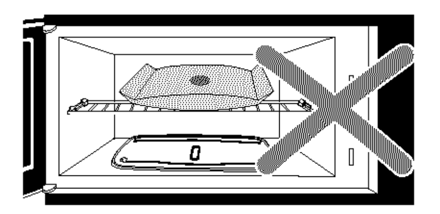
- **Coloque** los envases en un cuenco de vidrio y agregue agua hasta cubrir la parte inferior de los envases, no más de 1/4 de pulgada (0.64 cm.) de altura. Esto asegurará la distribución uniforme de calor en la parte inferior de los envases.
- **Siempre** quite la tapa para evitar daño al horno.
- **Use solamente** envases no dañados.
- **No use envases** más altos que 3/4 de pulgada (1.9 cm).
- **Los envases deben estar** llenos al menos hasta la mitad.
- **Para evitar la formación** de arco eléctrico debe haber una distancia mínima de 1/4 de pulgada (0.64 cm) entre los envases de aluminio y las paredes del horno y también entre dos envases de aluminio.
- **Protección** con pedazos pequeños de papel de aluminio, piezas de alimento que puede cocer rápidamente, tales como las puntas de ala, pemiles de aves.
- **Calentar alimento** de los envases de papel de aluminio toma usualmente el doble del tiempo comparado con el recalmentamiento en envases plásticas. Vidrio, china o papel. El tiempo que toma para que un alimento esté listo variará según el tipo de envases que use.
- **Deje descansar a los alimentos** de 2 a 3 minutos luego de calentarlos de modo que el calor se distribuya uniformemente por los envases.

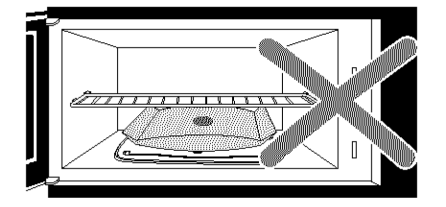
Lo que no se debe cocinar en su horno de microondas

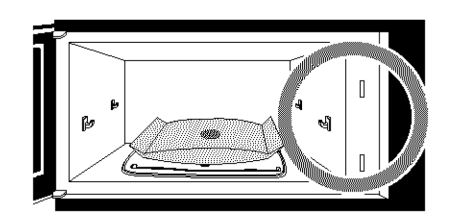
- **No enlate** alimentos en el horno. Los frascos cerrados pueden explotar causando daño al horno.
- **No use** el horno de microondas para esterilizar objetos (biberones, etc.). Es difícil mantener al horno en las altas temperaturas que se necesitan para esterilizar.

Remover el separador

- Al preparar las palomitas empacadas comercialmente, **Remueva el separador del horno;** No coloque la bolsa de las palomitas para el horno microondas sobre el separador o debajo del separador.
- En el caso de preparar las palomitas para el horno microondas con el separador, puede causar incendio o daño a su horno de microondas.







ESPAÑOL

Preguntas y Respuestas

PREGUNTAS	RESPUESTAS
¿Puedo usar mi horno de microondas sin la bandeja giratoria o hacerla girar sosteniendo un plato grande?	No. Si quita o no hace girar la bandeja giratoria, tendrá resultados pobres. Los platos que se usan en su horno deben encajar en la bandeja giratoria.
¿Puedo usar sartenes de metal o de aluminio en mi horno de microondas?	Puede usar una hoja de papel de aluminio para proteger (use pedazos pequeños y planos), pequeños trozos y en bandejas de aluminio planas (si la bandeja no es más alta que 3/4 pulg. [1.9 cm] de profundidad y está llena con los alimentos para absorber la potencia de microonda).
¿Es normal que la bandeja giratoria gire en cualquiera de las dos direcciones?	Si. La bandeja giratoria rota en sentido de las agujas del reloj o contrario al mismo, dependiendo la rotación del motor cuando comienza el ciclo de cocción.
A veces la puerta de mi horno de microondas aparece ondulada. ¿Es esto normal?	Esta apariencia es normal y no afecta el funcionamiento de su horno.
¿Por qué el plato se calienta cuando cocino con microonda en él? Pienso que eso no debería suceder.	A medida que los alimentos se calientan, éstos transmiten su calor al plato. Esté preparada para usar protección para las manos para sacar los alimentos después de cocinar.
¿Qué significa "tiempo de espera " ?	"Tiempo de espera" significa que los alimentos deben ser sacados del horno y cubiertos por un tiempo adicional para permitir que terminen de cocinarse. Esto libera al horno para otra cocción.
¿Por qué sale vapor por los agujeros de ventilación?	El vapor se produce normalmente durante la cocción. El horno de microondas ha sido diseñado para eliminar el vapor de este modo, a través de los agujeros de ventilación.
¿Puedo preparar palomitas de maíz en mi horno de microondas? ¿Cómo obtengo los mejores resultados?	Si. Prepare palomitas de maíz empacado para microonda siguiendo las indicaciones del fabricante. No use bolsas comunes de papel. No vuelva a colocar núcleos de maíz que no hayan explotado. No prepare palomitas de maíz en un recipiente de vidrio.

Solución de problemas

La mayoría de los problemas de cocina están causados a menudo por pequeñas cosas que usted puede determinar y solucionar sin herramientas de ningún tipo. Controle las listas de más abajo en las páginas siguientes antes de pedir asistencia a un servicio. Si aún necesita ayuda, llame a Service Sears a 1-800-4-MY-HOME®.

EL HORNO DE MICROONDAS NO FUNCIONA

PROBLEMA	CAUSA
Nada funciona.	• El cable de alimentación de energía eléctrica no está enchufado a un tomacorriente de tres clavijas. (Vea la sección "Requisitos eléctricos" en la pág. 40 y la sección "Conexión eléctrica" en pág. 42.) • Ha saltado un fusible de la casa o un disyuntor ha interrumpido el circuito • Ha habido una falla de alimentación en el suministro de la compañía eléctrica.
El horno de microondas no funcionará.	• Usted está usando el horno como cronómetro. Toque STOP/CLEAR para cancelar el horno como cronómetro de cocina. • La puerta no está firmemente cerrada y bloqueada. • No tocó START. • No siguió exactamente las instrucciones. • Continúa funcionando una operación programada previamente. Toque STOP/CLEAR para cancelar esa operación.

TIEMPOS DE COCCIÓN

PROBLEMA	CAUSA
Los alimentos no están suficientemente cocidos.	• El suministro eléctrico a su casa o a ese enchufe de pared no es suficiente o es más bajo que lo normal. Su compañía eléctrica puede decirle si la línea está baja. Su electricista o técnico de servicio le puede decir si el enchufe de pared suministra poco • La potencia de cocción no está en la programación recomendada. Compruebe la tabla en la pág. 49.
La pantalla mostrará una cuenta regresiva pero el horno no está funcionando.	• La puerta del horno no está cerrado por completo. • Ha fijado los controles al temporalizador de cocina. Toque STOP/CLEAR para cancelar el temporizador de cocina.

BANDEJA GIRATORIA

PROBLEMA	CAUSA
La bandeja giratoria no gira.	• La bandeja giratoria no está colocada correctamente en su lugar. Debe ser corregida levantando un costado y presionando firmemente sobre el eje central. • El soporte no está funcionando correctamente. Quite la bandeja giratoria y reinicie el horno. Si aún necesita ayuda, llame a Service Sears a 1-800-4-MY-HOME®. Cocinar sin la bandeja giratoria le dará resultados pobres.

TONOS

PROBLEMA	CAUSA
No se oye el tono de fin de programa o de fin de ciclo.	• No ha introducido el comando correcto.

MENSAJES EN LA PANTALLA

PROBLEMA	CAUSA
La pantalla está centelleando " :".	• Ha habido una interrupción de suministro de energía. Reinicie el reloj. (Vea la sección "Reloj " en la pág. 46.)

Si ninguna de estas temas le causa problemas, llame a Service Sears a 1-800-4-MY-HOME®.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For repair - in your home - of all major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, no matter who made it, no matter who sold it!

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call or go on-line for the location of your nearest Sears Parts & Repair Center.

1-800-488-1222

Call anytime, day or night (U.S.A. only)

www.sears.com

To purchase a protection agreement (U.S.A.) or maintenance agreement (Canada) on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR℠

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^MC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

